KENA cocina

ALYDA

Incluye Recetario Teflon®

Cocina Navideña

Celebra la Navidad y el Año Nuevo con menús completos

Con platillos TRADICIONALES

RICOS postres y galletas

Mesas por COLORES

00035
0 74470 56628 1

PRECIO $30.00

www.grupoarmonia.com.mx

grupo editorial armonía

sumario

10 Novedades
Lo último, lo mejorado y lo que no pasa de moda.

16 Navidad en dorado
El color oro transmite calor de hogar. Haz que esta cena Navideña sea la más cálida de todas.

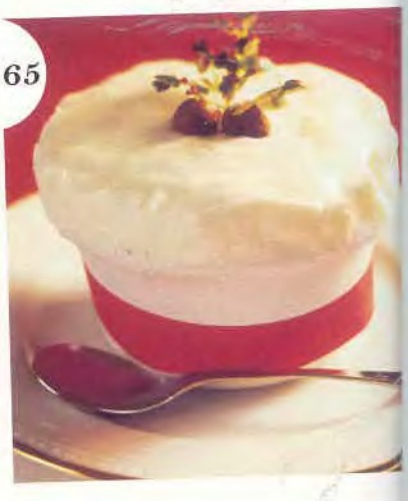
22 Una posada sabor caramelo
Los coloridos caramelos pueden ser un tema original para una posada llena de color. Combina el menú, la decoración y la piñata para dar un toque muy original a tu fiesta.

30 Año Nuevo en azul
¿Ofrecerás un brindis para celebrar la llegada del Año Nuevo? ¡Aprovecha estas ideas!

44 Navidad en rojo
Disfruta con la familia y tus seres queridos las opciones que la cocina navideña te ofrece.

52 La tradición en familia
Redescubre los sabores tradicionales de la Navidad.

60 Navidad, dulce Navidad
Ya sea para regalar o para servirlos en casa, haz todavía más deliciosa esta época con estos suculentos postres.



Botana mexicana

(8 porciones)

Ingredientes:

- 2 tazas de frijoles refritos
- 1 1/2 tazas de guacamole
- 1 taza de crema
- 1/2 taza de chiles cuaresmeño finamente picados

1. Sirve los frijoles en un platón. Cúbrelos con el guacamole.
2. Vierte la crema sobre el guacamole.
3. Con el chile picado, forma franjas que simulen un caramelo de menta.

Tip:

Acompaña con totopos.

Bastón de atún

(8 porciones)

Ingredientes:

- 3 latas de atún en aceite, escurridas
- 1 taza de chícharos y elotes combinados
- 1/2 taza de pepinillos agrios, picados
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1/2 taza de apio picado
- 1 taza de mayonesa
- chile chilpotle en adobo, al gusto
- 1/2 taza de pimiento morrón rojo, finamente picado

1. Mezcla todos los ingredientes excepto el pimiento morrón.
2. Sobre un platón, acomoda la mezcla de atún formando un bastón.
3. Coloca los pimientos sobre el atún a manera de franjas de caramelo.

Tip:

Acompaña con galletas saladas. Si quieres, puedes sustituir el pimiento morrón por jitomate finamente picado.

Pastel combinado

(8 porciones)

Para el primer pastel:

- 1 taza de nueces picadas
- 1 taza de leche condensada
- 4 huevos BACHOCO
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para el segundo pastel:

- 1 taza de leche
- 1 taza de aceite
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina para hot cakes
- 5 huevos BACHOCO
- 1 taza de brandy
- 1/2 taza de extracto de vainilla

Para el relleno:

- 1 taza de mermelada de chabacano

Para decorar:

- betún comercial de vainilla
- colorante vegetal rojo

1. Mezcla todos los ingredientes del primer pastel hasta que se integren perfectamente. Viértelos en un molde circular previamente engrasado.
2. Hornea a 175° C durante 20 minutos.
3. Deja enfriar y desmolda. Reserva.
4. Mezcla todos los ingredientes del segundo pastel hasta que se integren perfectamente. Viértelos en un molde circular previamente engrasado del mismo tamaño que el primer pastel.
5. Hornea a 175° C de 30 a 35 minutos. Deja enfriar y desmolda.
6. Unta la superficie del primer pan con la mermelada y coloca el segundo pan encima de este.
7. Aparta un poco de betún de vainilla y píntalo de rojo con el colorante vegetal.
8. Para decorar, cubre el pastel con betún de vainilla. Con el betún pintado, traza rayas rojas para simular un caramelo de menta.

Gelatina de caramelo

(8 porciones)

Ingredientes:

- 3 paquetes de gelatina de coco
- color vegetal rojo

1. Prepara la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Vierte la gelatina en un molde circular alto. Refrigera hasta que cuaje.
3. Desmolda la gelatina. Con un pincel y la pintura vegetal, píntale franjas rojas que simulen las de un caramelo de menta.

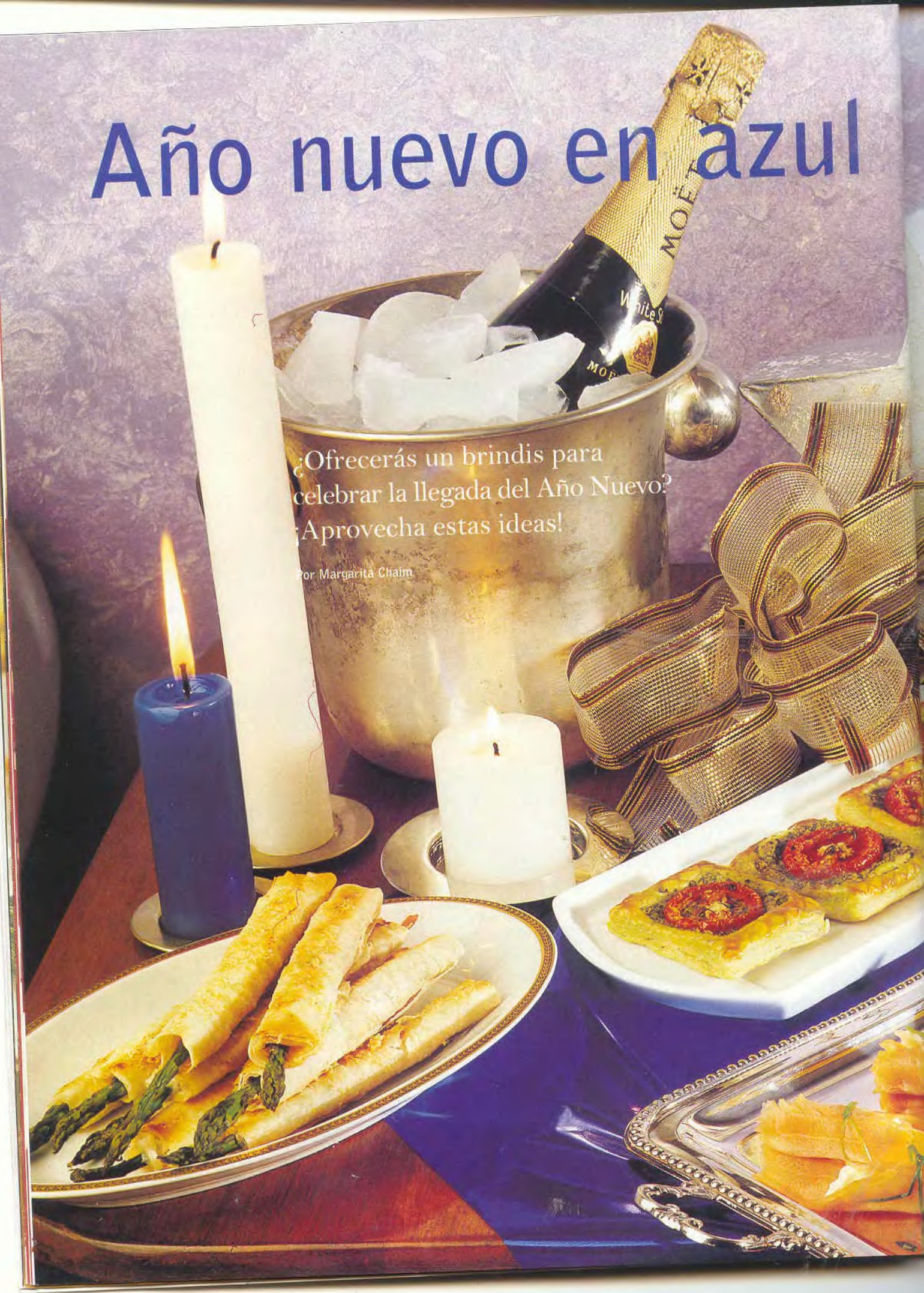
Tip:

Decora con caramelos de menta rojos y verdes.

Año nuevo en azul

¿Ofrecerás un brindis para celebrar la llegada del Año Nuevo? ¡Aprovecha estas ideas!

Por Margarita Chaim



Tartas de cebolla caramelizada

(6 porciones)

Ingredientes:

- 1 cebolla en rebanadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- sal y pimienta MAURI
- 250 g de pasta hojaldre
- 1 yema
- 100 g de queso gruyère

1. Acitrona las rebanadas de cebolla en el aceite de oliva. Cuando estén transparentes, agrega el azúcar; mezcla bien hasta que se disuelva. Después, añade el vinagre balsámico, sal y pimienta. Deja enfriar.

2. Extiende el hojaldre sobre una superficie enharinada. Corta círculos de cuatro centímetros de diámetro.

3. Coloca los círculos de pasta hojaldre en una charola de horno. Barnízalos con la yema y refrigéralos durante 20 minutos.

4. Sobre cada tarta, sirve un poco de cebolla y un trozo de queso gruyère.

5. Hornea a 180° C durante 10 minutos o hasta que las tartas queden doradas.

Bocadillos de albahaca

(6 porciones)

Ingredientes:

- 1 queso crema grande
- 1/4 de taza de crema
- 15 hojas de albahaca
- 1 baguette, cortada en rebanadas delgadas

1. Integra el queso con la crema y la albahaca hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Vierte la mezcla dentro de una manga con duya rizada.

3. Cubre la superficie de los panes con la mezcla de queso. Sirve de inmediato.

Tartas de tomate y pesto

(6 porciones)

Ingredientes:

250 g de pasta hojaldre
1 yema
1/2 taza de pesto preparado
5 jitomates cortados en rodajas
• sal y pimienta
• hojas de tomillo fresco

1. Sobre una superficie enharinada, extiende la pasta hojaldre. Corta rectángulos de 4 x 6 centímetros aproximadamente. Con la punta de un cuchillo, traza un margen en los cuatro lados de cada tarta y dibuja diagonales en la parte exterior del margen.

2. Con la yema, barniza la parte decorada de las tartas. Colócalas en una charola y refrigéralas durante 15 minutos.

3. Rellena el centro de la tarta con el pesto y cúbrelo con una rebanada de jitomate. Sazona con sal, pimienta y tomillo.

4. Hornea a 180° C durante 15 minutos o hasta que dore la pasta. Sirve las tartas calientes.

Crostini de pimientos

(6 porciones)

Ingredientes:

1/2 pimiento verde cortado en juliana
1/2 pimiento rojo cortado en juliana
1 cucharada de aceite de oliva
• sal y pimienta MAURI
1 baguette
• queso parmesano, cortado en lajas

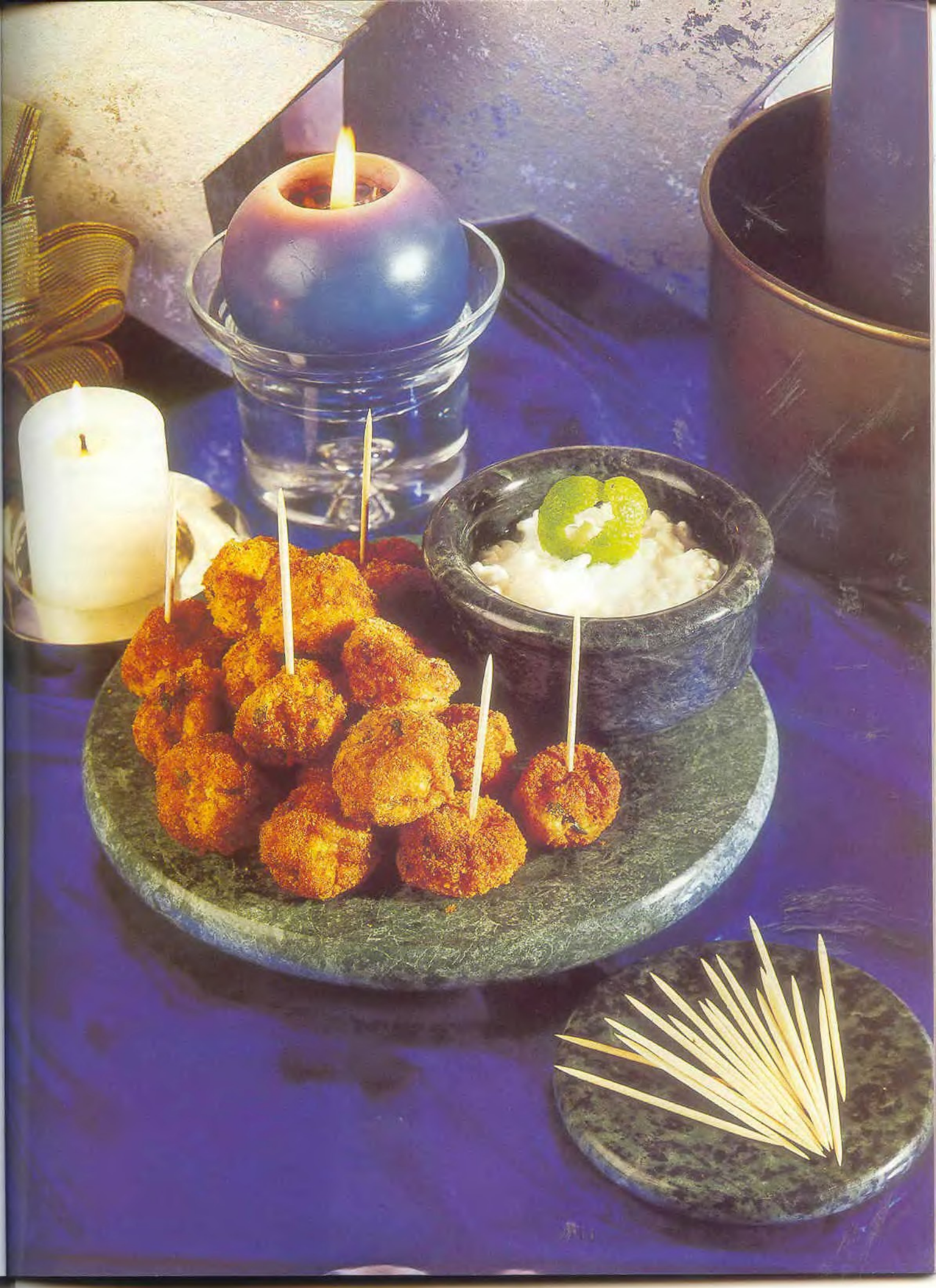
1. Cocina los pimientos en aceite de oliva caliente hasta que queden suaves y ligeramente dorados. Salpimienta.
2. Corta la baguette en rebanadas de un dedo de grosor. Tuéstalas.
3. Sobre cada rebanada, sirve un poco de la mezcla de pimiento. Adorna con una laja de queso Parmesano.
4. Sirve a temperatura ambiente.

Buñuelos de pescado y surimi

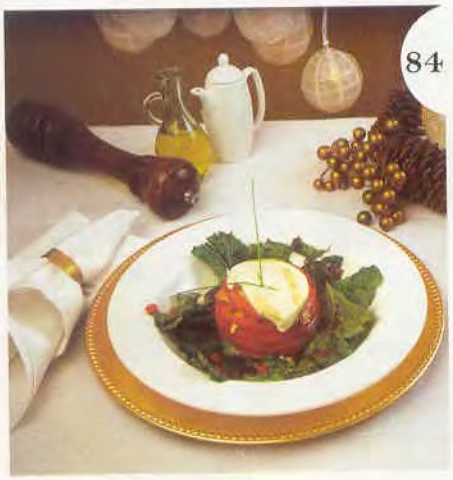
(30 piezas)

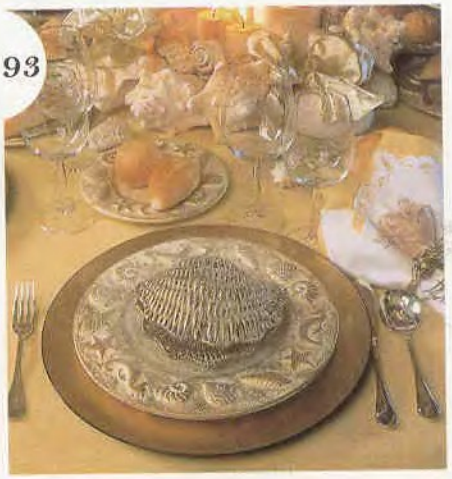
Para la mayonesa de cottage:
1 cucharadita de ralladura de limón
120 g de queso cottage
25 g de mayonesa
• jugo de limón al gusto
Para los buñuelos:
250 g de pescado Blanco del Nilo
1 clara
60 ml de crema
250 g de surimi finamente picado
3 cucharadas de mezcla de perejil, cebollín y eneldo
• pimienta MAURI
• pan molido
• aceite OLEICO

1. Mezcla todos los ingredientes de la mayonesa. Conserva en refrigeración hasta el momento de servir.
2. En el procesador, pica el pescado crudo. Añade la clara y la crema.
3. En un tazón, integra el surimi con la preparación anterior. Añade las hierbas picadas, sazona con pimienta. Cuando obtengas una mezcla homogénea, forma bolitas de tres centímetros de diámetro.
4. Pasa las bolitas sobre pan molido a que queden cubiertas. Fríelas en aceite caliente.
5. Sirve los buñuelos calientes. Acompaña con la mayonesa de cottage.



sumario





70 Dulces sorpresas
Galletas para visitas inesperadas, para preparar regalos o simplemente para endulzar más esta temporada.

76 Todo con arándano
Disfruta las fiestas con una fruta tradicional de esta época.

84 El inconfundible sabor del queso
Muchas personas reservan los mejores quesos para las ocasiones especiales. ¿Hay alguna mejor que fin de año?

92 Consejos gourmet
Llega la Navidad... y con ella, los compromisos.

Índice de recetas

BOTANAS Y ENTRADAS
24 Bola de queso
26 Botana mexicana
Bastón de atún
32 Bocadillos de albahaca
Tartas de cebolla caramelizada
34 Tartas de tomate y pesto
36 Buñuelos de pescado y surimi
Crostini de pimientos
38 Espárragos crujientes
40 Rollitos de salmón
85 Fondue de queso Suizo
86 Pimientos rellenos
88 Jitomates rellenos de atún

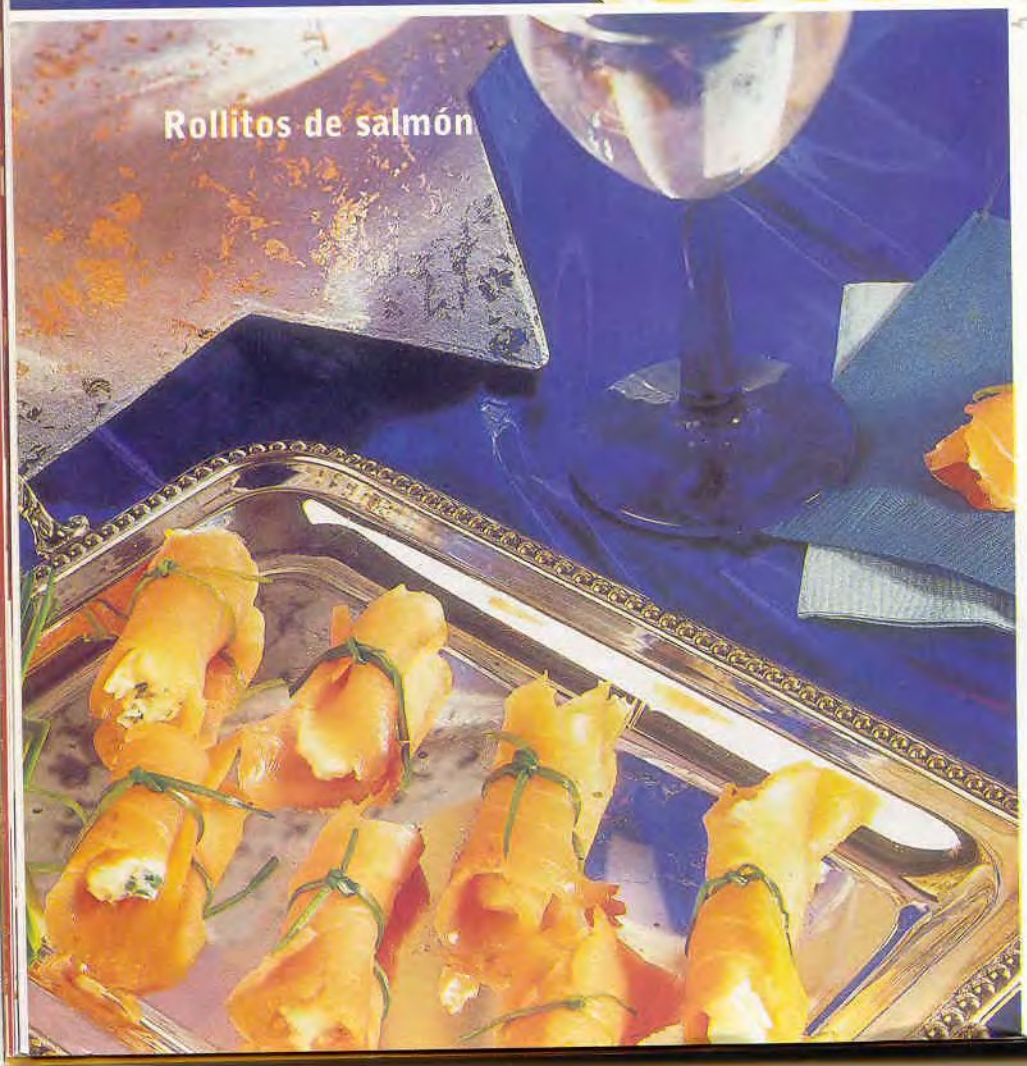
SOPAS
20 Crema de salmón
46 Pasta con champiñones
76 Pasta Navideña
87 Lasaña Boloñesa

PLATILLOS PRINCIPALES
18 Lomo de cerdo con manzanas
48 Pierna al vino blanco
54 Romeritos
56 Bacalao
58 Pavo
76 Corona Navideña
78 Pollo picosito con arándanos
79 Trozos de pescado con costra de arándanos
80 Pechugas rellenas en salsa de arándanos
81 Trozos de lomo asado
89 Camarones con pimientos
90 Escalopas con mozzarella

GUARNICIONES Y ENSALADAS
19 Espárragos asados
20 Zanahorias glaseadas
46 Verduras a la mantequilla
48 Ensalada de pimientos
52 Ensalada Waldorf
84 Ensalada Capresse

POSTRES
20 Crème brulée
28 Gelatina de caramelo
Pastel combinado
40 Higos con queso de cabra
50 Copa Navideña
60 Bocados de dátil y nuez
61 Pastel Navideño
62 Pay de nuez
63 Pastel de queso al chocolate
64 Soufflé helado de avellanas
66 Trufas de pistache
67 Pan de jengibre
68 Enjambres de cacahuate
72 Corazones de vainilla
Estrellas de almendra
Galletas de maple
73 Muñecos de chocolate
Flores de chabacano
Bolitas de nuez
74 Galletas de almendra fileteada
Galletas de limón
91 Tiramisú

BEBIDAS
82 Sidra de arándanos
Ponche de arándanos



Espárragos crujientes

(6 porciones)

Ingredientes:

- 24 espárragos sin la parte fibrosa
- 1 paquete de pasta phyllo
- 1 barra de mantequilla, derretida
- 150 g de jamón serrano
- 1/2 taza de queso parmesano

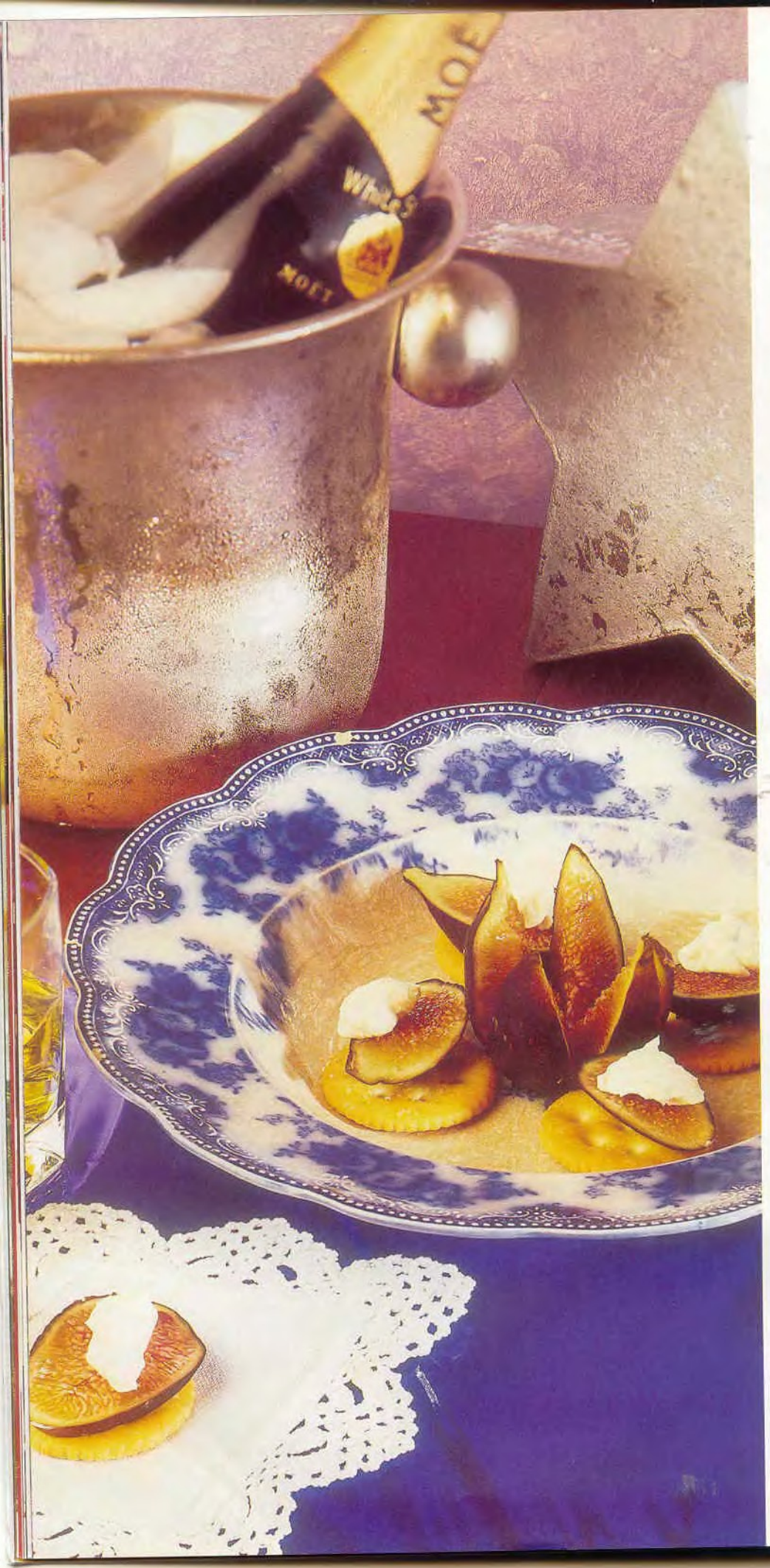
1. En una olla con agua hirviente, cuece los espárragos durante tres minutos. Escúrrelos y colócalos en un tazón con agua y hielo. Cuando estén fríos, déjalos escurrir.

2. Extiende la pasta phyllo y corta rectángulos de 12 x 18 centímetros aproximadamente. Barnízalos con la mantequilla derretida.

3. En uno de los extremos de cada rectángulo, coloca media rebanada de jamón serrano, un espárrago y un poco de queso. Enrolla y barniza con un poco más de mantequilla.

4. Coloca los rollos sobre una charola para horno y espolvoréalos con el queso sobrante. Cubre las puntas de los espárragos con papel aluminio para que no se quemen.

5. Hornea a 180° C durante 10 minutos o hasta que la pasta quede dorada.



Rollitos de salmón

(4 porciones)

Ingredientes:

- 1 paquete chico de queso crema
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 cucharada de perejil
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 100 g de salmón ahumado (puede ser de paquete)
- cebollín

1. En un recipiente, mezcla muy bien el queso crema, la cebolla, las alcaparras, el perejil y el jugo de limón.
2. Corta cada rebanada de salmón en dos partes.
3. Rellena cada trozo de salmón con una cucharadita de la mezcla de queso; enrolla y ata con un cebollín.
4. Conserva los rollitos en refrigeración hasta el momento de servir.

Higos con queso de cabra

(6 porciones)

Ingredientes:

- 1 paquete de queso de cabra natural
- 1 cucharada de miel de abeja
- 4 higos rebanados
- galletas saladas

1. Mezcla el queso de cabra con la miel.
2. Acomoda las rebanas de higo sobre las galletas. Adorna con una bolita del queso preparado.

Lomo Relleno con Ciruelas Pasas y Almendras

Ingredientes (para 8 ó 10 personas)

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo para cocinar: 90 minutos

- 2 Kilos de Lomo Americano de Cerdo
- 150 Gramos de ciruelas pasas deshuesadas
- 50 Gramos de almendras picadas finamente
- 1 Cucharadita de azúcar
- 1 Cucharadita de orégano seco
- 1 Taza de salsa de chile pasilla
- Hojas de hierbabuena
- Sal y pimienta negra al gusto

Preparación:

Hierva las ciruelas pasas con el orégano, azúcar y 1/2 taza de agua durante 5 minutos hasta que se evapore la mitad del agua, cuidando que no se queme. Enfríe y después corte las pasas en cuartos. Corte abriendo el Lomo y píntelo con la salsa de chile pasilla, ponga encima la salsa de pasas y almendras, dejando sin pasas 2 cms. en cada uno de los lados. Con cuidado enrolle la carne cerrando las orillas y amarrándolas con un cordón, rocíe sal y pimienta negra al gusto.

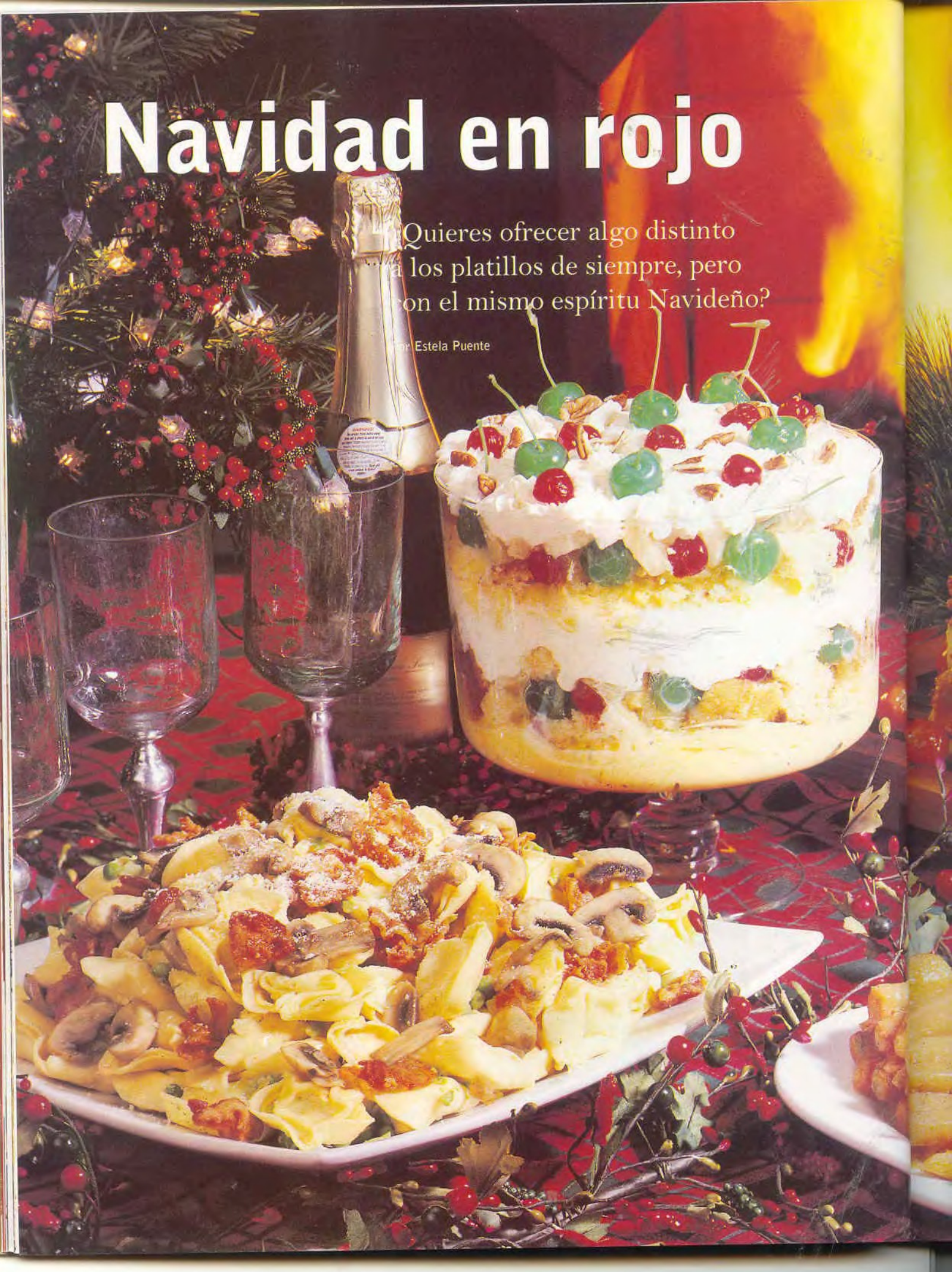
Mezcle la salsa de pasilla con la salsa de pasas y bañe la carne. Ponga el rollo en un molde para hornear y hornee a 175°C hasta que esté bien cocido, báñelo constantemente con el jugo.

Sirva con su salsa y una guarnición de hojas de hierbabuena.

Navidad en rojo

¿Quieres ofrecer algo distinto a los platillos de siempre, pero con el mismo espíritu Navideño?

Por Estela Puente



Pasta con champiñones

(6 porciones)

Ingredientes:

- 6 rebanadas de tocino
- 1/2 k de champiñones rebanados
- 1 cebolla rebanada
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta MAURI
- 1 k de tortellinis rellenos de queso, cocidos
- 1 taza de chicharos cocidos
- 1 taza de queso parmesano

1. Fríe el tocino. Cuando esté ligeramente dorado, escúrrele la grasa. Añade los champiñones y la cebolla a que se sancochen un poco. Después, agrega la harina, la leche, la sal y la pimienta.

2. Mezcla la pasta con los chicharos y con la salsa de champiñón.

3. Para servir, espolvorea con queso parmesano.

Verduras a la mantequilla

(6 porciones)

Ingredientes:

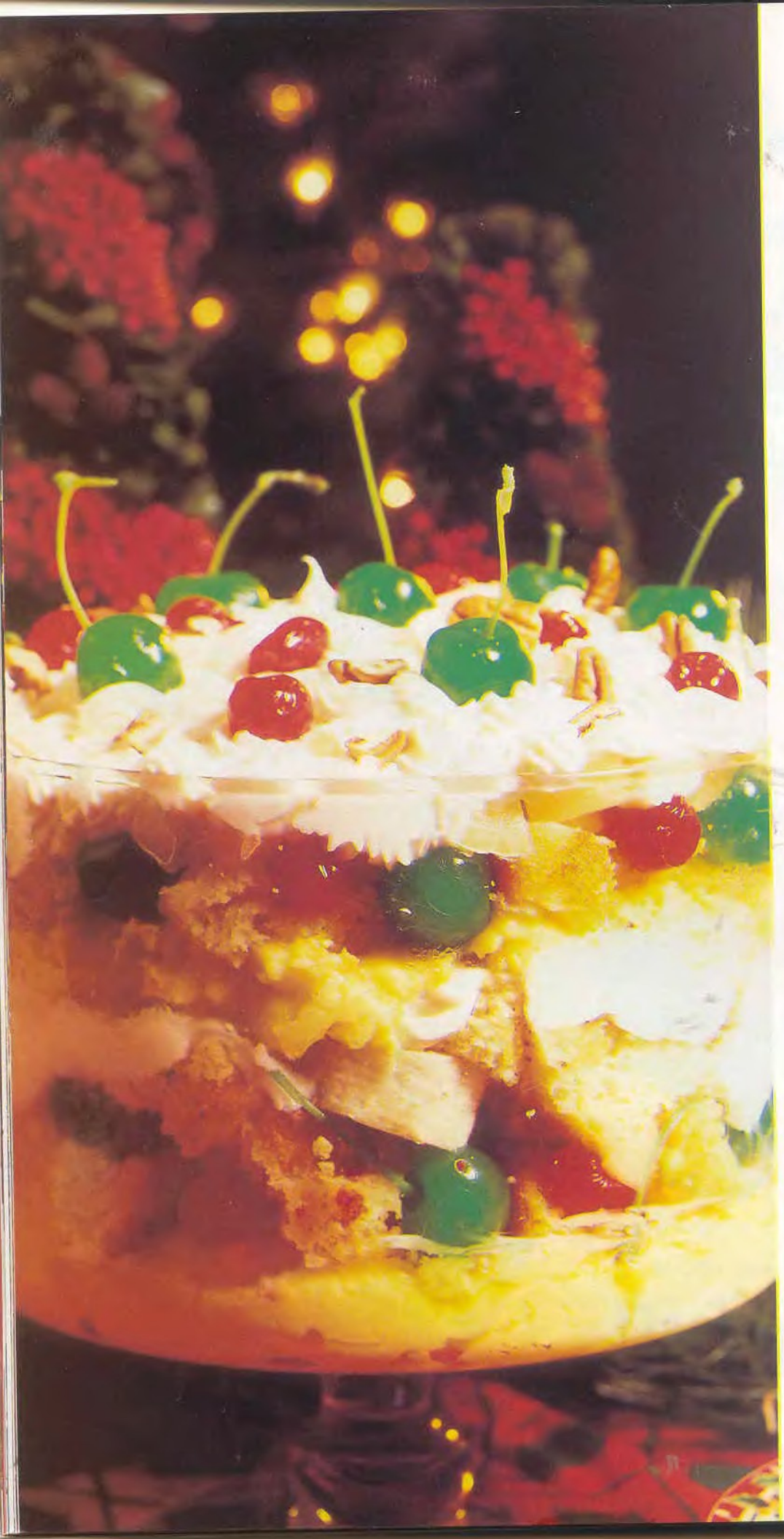
- 300 g de papas cambray
- 300 g de colecitas de Bruselas
- 300 g de zanahorias cambray
- 300 g de espárragos
- 150 g de mantequilla
- sal y pimienta MAURI

1. Cuece las verduras al vapor o en el microondas por separado; primero las papas, las coles de Bruselas y después las zanahorias y los espárragos. Procura no sobre cocerlas para que estén al dente.

2. Sofríe las verduras en mantequilla, sazonándolas con sal y pimienta.

Tip:

Puedes poner un poco de azúcar a las zanahorias. Le da muy buen sabor. Al cocer las verduras verdes puedes usar un poco de sal de mar para que conserven un color verde brillante.



Copa Navideña

(8 porciones)

Ingredientes:

- 1 lata de piña en almíbar cortada en cuadritos
- 3 plátanos rebanados
- 2 paquetes de pudín de vainilla
- 1 pastel de vainilla de paquete, cortado en cuadritos
- crema Chantilly
- 1 frasquito de cerezas rojas
- 1 frasquito de cerezas verdes
- nueces picadas

1. Escurre la piña. Humedece el plátano en el almíbar de la piña durante algunos minutos.

2. Prepara el pudín según las instrucciones del paquete.

3. Coloca todos los ingredientes dentro de la copa en el siguiente orden: Pudín, pastel, plátano, piña y crema. Repite hasta terminar con crema.

4. Decora con cerezas rojas y verdes más las nueces.

La tradición en FAMILIA

Redescubre los sabores de la Navidad.

Por Natalia Peredo

Ensalada Waldorf

(15 porciones)

Ingredientes:

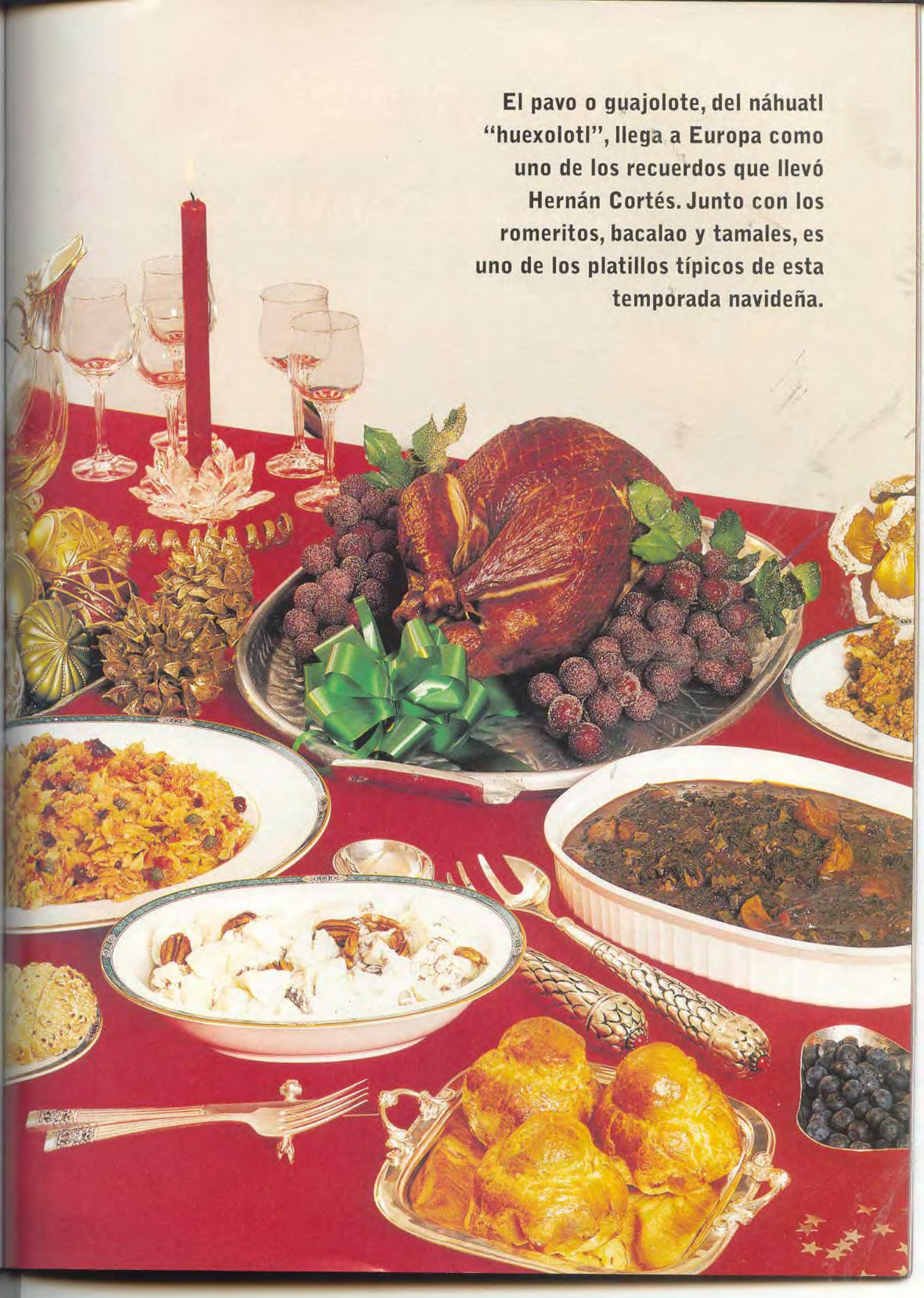
- 8 manzanas Granny Smith, peladas y cortadas en cuadritos
- 1 lata de piña en almíbar, escurrida y cortada en cuadritos
- 4 tallos de apio lavados, desinfectados, sin sus fibras y cortados en cuadritos
- 1/2 l de crema
- 150 g de nueces picadas
- 2 cucharadas de azúcar

1. Mezcla en un recipiente las manzanas, la piña y el apio.
2. Agrega la crema, las nueces y el azúcar. Revuelve hasta integrar.

Tip:

A algunas personas les gusta añadirle uva pasa blanca.

El pavo o guajolote, del náhuatl "huexolotl", llega a Europa como uno de los recuerdos que llevó Hernán Cortés. Junto con los romeritos, bacalao y tamales, es uno de los platillos típicos de esta temporada navideña.



Romeritos

(15 porciones)

Ingredientes:

- 1 k de romeritos limpios
- 350 g del mole de tu preferencia (puede ser negro o rojo)
- 1/2 l de caldo de pollo
- 700 g de papitas cambray, cocidas y partidas a la mitad
- 500 g de nopales cocidos y cortados en cuadritos

Para las tortitas:

- 2 huevos BACHOCO (bate las claras a punto de turrón e incorpórales las yemas, batidas aparte)
- 100 g de polvo de camarón seco
- 1 cucharada de pan molido
- • aceite OLEICO

1. Cuece los romeritos en agua que los cubra. Cuando estén listos, exprímelos muy bien y reserva.

2. En una olla, disuelve el mole en el caldo de pollo caliente.

3. Agrega las papitas, los nopales y los romeritos a la olla donde está el mole. Deja cocinar un rato a fuego bajo.

4. Para las tortitas: Coloca los huevos en un recipiente, agrega el polvo de camarón y el pan molido, integra. Haz las tortitas con las manos y fríelas en aceite hasta que doren. Cuando estén listas, escúrrelas en papel absorbente.

Tip:

Puedes añadir las tortitas al mole o servirlas aparte para que cada invitado se sirva al gusto.

Navidad en dorado

El color oro transmite calor de hogar. Haz que esta cena Navideña sea la más cálida de todas.

Por Elsa Carrasco

Bacalao

(15 porciones)

Ingredientes:

- 2 k de bacalao sin piel y sin espinas (remójalo en agua que lo cubra durante las 24 horas previas a su cocimiento)
- aceite de oliva
- 2 cabezas de ajo finamente picadas
- 1 k de cebollas finamente picadas
- 2 1/2 k de jitomate finamente picado
- 2 barras de acitrón finamente picado
- 200 g de calabaza cristalizada, finamente picada
- 1 lata de aceitunas verdes, partidas a la mitad
- 1 frasco grande de alcaparras
- 100 g de pasitas blancas
- 1 frasco de chiles güero

1. Cuece el bacalao en la olla express durante 30 minutos. Desmenúzalo y reserva. Cuida que no tenga espinas.

2. Calienta suficiente aceite de oliva para freír el ajo y la cebolla hasta que acitronen. Añade el jitomate; cuando suelte su propio jugo, agrega las frutas cristalizadas. Revuelve bien.

3. Agrega las aceitunas, las alcaparras, las pasas y los chiles.

4. Añade el bacalao desmenuzado. Mezcla todos los ingredientes para que se incorporen bien.

Pavo

(16 porciones)

Ingredientes:

1 pavo de 8 kilos
1 l de vino blanco
360 g de mantequilla
• limón
• ajo
• cebolla
• consomé de pollo BACHOCO
1 rama de romero fresco
1 rama de albahaca

1. Descongela el pavo con 48 horas de anticipación: Colócalo dentro de una charola honda en la misma bolsa en la cual viene empacado. Acomódalo en la parte más fría del refrigerador. Procura no descongelarlo a temperatura ambiente.

2. Una vez descongelado, dentro de la cavidad del pavo, vas a encontrar una bolsa que contiene el pescuezo y las menudencias. Retírala y lava su contenido con agua y jabón, enjuaga muy bien. Reserva las menudencias si las vas a usar o deséchalas. Lava el ave por dentro y por fuera, y sécala con toallas de papel.

3. Con una jeringa gruesa, inyecta dos tazas de vino blanco por todas partes del pavo; puedes utilizar también brandy o leche si así lo prefieres.

4. Unta el pavo con una pasta que hagas con mantequilla, limón, ajo, cebolla y consomé. Déjalo macerar toda la noche.

5. Al día siguiente, coloca el ave con la pechuga hacia abajo y rellénalo primero por el pescuezo. El relleno no debe de ir muy apretado, ya que al cocerse se esponja y puede reventar la piel. Dobla la piel y sujeta con una brocheta de metal para cerrar.

6. Voltea el pavo y rellena la cavidad abdominal.

7. Cose con hilo grueso de algodón el pellejo de la cavidad abdominal, junta las patas del pavo y amárralas también con hilo. Sujeta las alas al cuerpo con brochetas pequeñas.

8. Inyecta de nuevo con dos tazas más de vino y vuelve a untar el pavo con la mantequilla preparada.

9. Colócalo dentro de la pavera con el jugo que soltó en la macerada—de ser posible, colócalo sobre una rejilla, eso permite que el aire y el calor circulen. Envuelve las alas con papel de aluminio para evitar que se quemen e introduce un termómetro en la parte más gruesa del muslo, cuidando de que no toque el hueso. Vierte dentro de la pavera una taza de agua y una de vino o bien, dos tazas de agua, una cucharada de consomé de pollo, una rama de romero y una de albahaca. Cubre la pavera con la tapa o con papel de aluminio.

10. Introduce al horno precalentado a 180° C. Calcula 35 minutos por cada kilo del pavo, incluyendo el peso del relleno. Déjalo tapado las dos primeras horas; posteriormente, destápalo para que se empiece a dorar y báñalo cada 15 minutos con su propio jugo. En caso de que el líquido se haya evaporado, agrega agua. Cuando el termómetro llegue entre 180 y 185° C, verifica su grado de cocción: pica la pechuga con un tenedor, si llegara a salir sanguaza, deja cocer un poco más.

11. Una vez cocido, sácalo del horno y deja reposar por 30 minutos antes de cortarlo con el fin de que los jugos se distribuyan parejo.

Relleno para el pavo

(15 porciones)

Ingredientes:

• aceite OLEICO
1 cebolla finamente picada
1/2 cabeza de ajo finamente picada
• sal y pimienta
1/2 k de carne molida de res
1/2 k de carne molida de puerco
1 taza de puré de tomate
50 g de orejones de manzana, finamente picados
50 g de chabacanos finamente picados
50 g de nueces finamente picadas

50 g de almendras finamente picadas
50 g de castañas

1. En una olla fríe la cebolla y el ajo Salpimienta al gusto.

2. Incorpora las carnes molidas, frielas hasta que se cuezan. Añade primero el puré y luego el resto de los ingredientes.

3. Tapa la olla, baja el fuego y deja cocinar hasta que el puré se reduzca a la mitad.

4. Espera a que se enfríe antes de empezar a rellenar el pavo.

Salsa de naranja y chabacano

1 frasco mediano de mermelada de chabacano
2 1/2 tazas de jugo de naranja

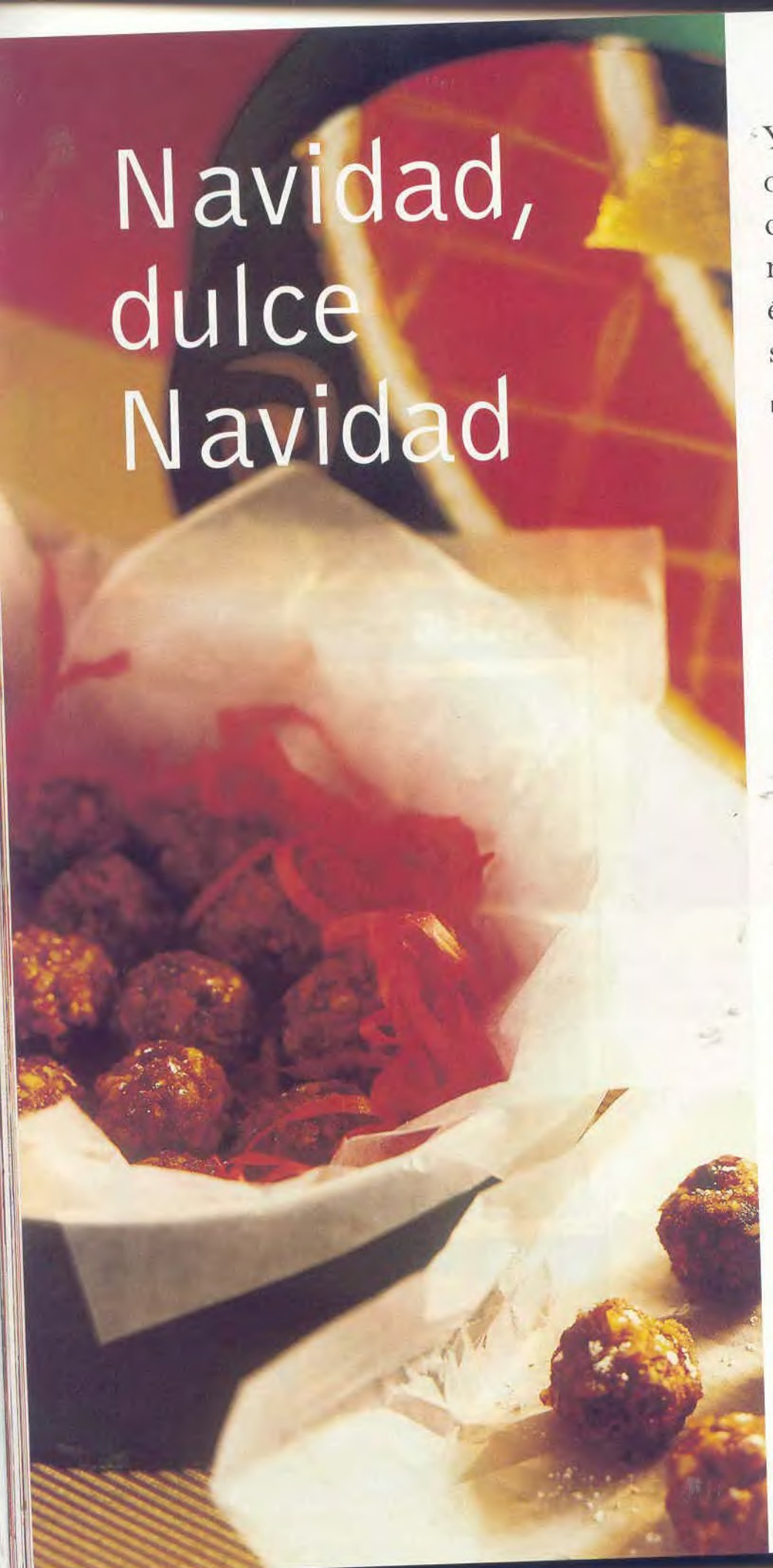
1/2 taza de azúcar
1/2 cucharadita de canela en polvo MAURI
1/4 de cucharadita de nuez moscada MAURI
1/8 de cucharadita de clavo de olor en polvo
1 copa de oporto (opcional)
3 cucharaditas de fécula de maíz

1. Licua la mermelada con dos tazas de jugo de naranja.
2. Calienta esta mezcla y sazona con el azúcar y las especias. Cuando suelte el hervor añade el oporto.
3. Disuelve la fécula de maíz en el resto del jugo de naranja y viértela a la salsa. Calienta hasta que espese. Sirve caliente para acompañar el pavo y su relleno.

Navidad, dulce Navidad

Ya sea para regalar o para servirlos en casa, haz todavía más deliciosa esta época con estos suculentos postres.

Por Irene Aguirre



Bocados de dátil y nuez

(30 bocados)

Ingredientes:

- 2 huevos BACHOCO
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de dátiles picados
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de nueces picadas
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de extracto de almendra
- azúcar glass cernida

1. Bate los huevos con el azúcar. Añade los dátiles, el coco, la nuez y los extractos de vainilla y de almendra.
2. Vierte la mezcla en un refractario sin engrasar. Hornea a 150° C durante 30 minutos.
3. Saca la mezcla del horno y bátela con una cuchara de madera.
4. Cuando esté completamente fría, forma bolitas de 2.5 centímetros. Espolvoréalas con azúcar glass.

Pastel Navideño

(12 porciones)

Ingredientes:

1 1/2 tazas de harina
1/4 cucharadita de polvo para hornear
1/4 cucharadita de sal
3/4 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1 taza de azúcar
1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
1/4 cucharadita de extracto de almendra
2 huevos BACHOCO a temperatura ambiente
1/2 taza de crema agria a temperatura ambiente
2 cucharadas de jengibre cristalizado picado

Para decorar:

• betún comercial de vainilla
1/2 taza de cerezas rojas y verdes
• naranja cristalizada en tiritas

1. Precalienta el horno a 160° C. Engrasa ligeramente un molde redondo para pastel.
2. En un tazón, mezcla la harina, el polvo para hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate la mantequilla, el azúcar, la vainilla y el extracto de almendra hasta obtener una consistencia ligera y suave. Sin dejar de batir, agrega uno a uno los huevos y después la crema agria.
4. Integra poco a poco la mezcla de harina con una pala de plástico. Por último, aumenta el jengibre cristalizado, cuidando de distribuirlo uniformemente.
5. Vierte la mezcla en el molde que preparaste. Golpea ligeramente el molde sobre la mezcla para que quede parejo.
6. Hornea durante una hora o hasta que al insertar un palillo de madera en el centro éste salga limpio. Deja enfriar durante 15 minutos. Voltéalo, permite que se enfríe por completo, envuélvelo en plástico y refrigera un par de horas.
7. Adórnalo con betún comercial de vainilla, cerezas y tiritas de naranja cristalizada.

Pay de nuez

(12 porciones)

Para la masa básica de pay:

1 1/4 tazas de harina
1 cucharada de azúcar
1/2 cucharadita de sal
1/4 taza de mantequilla sin sal, fría y en trocitos
3 cucharadas de manteca vegetal, fría y en trocitos

Para el relleno:

3 huevos BACHOCO
3/4 taza de miel de maíz
1/2 taza de azúcar mascabado clara
3 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 pizca de sal
1 1/3 tazas de nueces, picadas y tostadas

1. En un tazón combina la harina, el azúcar y la sal. Agrega los trozos de mantequilla y de manteca. Con un tenedor, integra la mantequilla y la manteca con la harina. No uses las manos.

2. Vierte poco a poco tres cucharadas de agua fría. Mezcla hasta que la humedad en la masa sea pareja. La masa debe empezar a juntarse y formar una pasta burda.

3. Pasa la masa a una superficie lisa y, ya con las manos, forma un disco de 13 centímetros. Envuélvelo con plástico y refrigera, por lo menos unas dos horas o más.

4. Con un rodillo, estira el disco hasta duplicar su tamaño. Pásalo a un molde para pay; si es necesario, espolvoréale un poco de harina para evitar que se pegue. Deja enfriar durante una hora.

5. Precalienta el horno a 220° C. Cubre la costra con papel aluminio, colocándole frijoles secos en la base. Hornea 15 minutos. Retira los frijoles y el papel aluminio, continúa horneando hasta que la costra se dore. Deja enfriar por completo. Reduce la temperatura del horno a 180° C.

6. En un tazón, mezcla los huevos, la miel de maíz, el azúcar mascabado, la mantequilla derretida, la vainilla y la sal hasta que queden completamente integrados. Vierte sobre la costra fría. Con cuidado, acomoda las nueces.
7. Hornea el pay 30 minutos más.

Tip:

Este pay puede servirse caliente o a temperatura ambiente.

Pastel de queso al chocolate

(12 porciones)

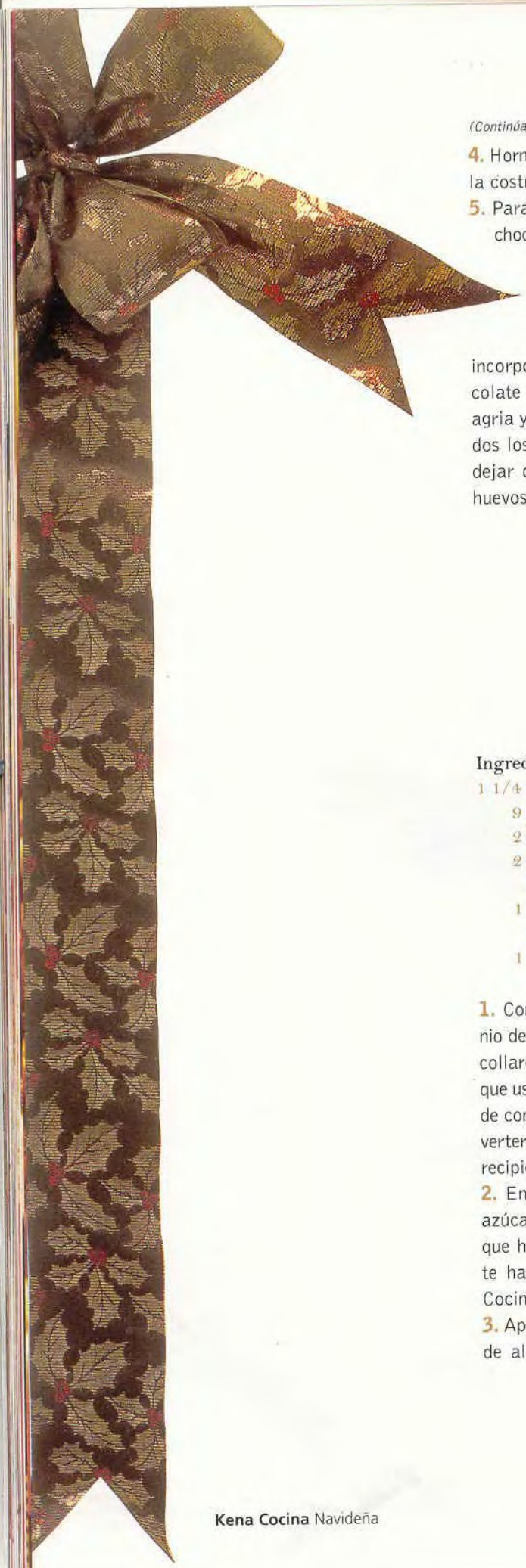
Para la costra:

1 1/2 tazas de galletas de chocolate, molidas
3 cucharadas de azúcar
1/4 taza de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno:

250 g de chocolate semi amargo, finamente picado
3 paquetes de queso crema a temperatura ambiente
3 cucharadas de harina
1/4 cucharadita de sal
3/4 taza de azúcar
1/4 taza de crema agria a temperatura ambiente
1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
3 huevos BACHOCO a temperatura ambiente

1. Precalienta el horno a 200° C. Engrasa ligeramente un molde desmoldable.
2. Para preparar la costra, mezcla las galletas molidas, el azúcar y la mantequilla derretida hasta que se integren. Las galletas molidas deben quedar uniformemente húmedas.
3. Vierte la mezcla en el molde, presionando contra la base para obtener una costra pareja. La mezcla que quede en los lados del molde debe tener una altura aproximada de cuatro centímetros.



(Continúa receta Pastel de queso al chocolate)

4. Hornea unos 10 minutos o hasta que la costra quede firme. Deja enfriar.
5. Para preparar el relleno, derrite el chocolate en baño María. Deja enfriar.
6. Bate el queso crema, la harina y la sal a velocidad media hasta que todo quede incorporado y suave. Agrega el chocolate derretido, el azúcar, la crema agria y la vainilla, bate hasta que todos los ingredientes se integren. Sin dejar de batir, añade uno a uno los huevos.
7. Vierte la mezcla sobre la costra que preparaste. Hornea a 150° C durante una hora y media.
8. Deja enfriar, cubre y refrigera durante toda la noche. Para desmoldar, separa con un cuchillo el pastel de los lados del molde.

Tip:

Adorna el pastel con rizos de chocolate. Para hacerlos, ralla con un pelador de verduras un bloque de chocolate que esté a temperatura ambiente.

Soufflé helado de avellanas

(6 porciones)

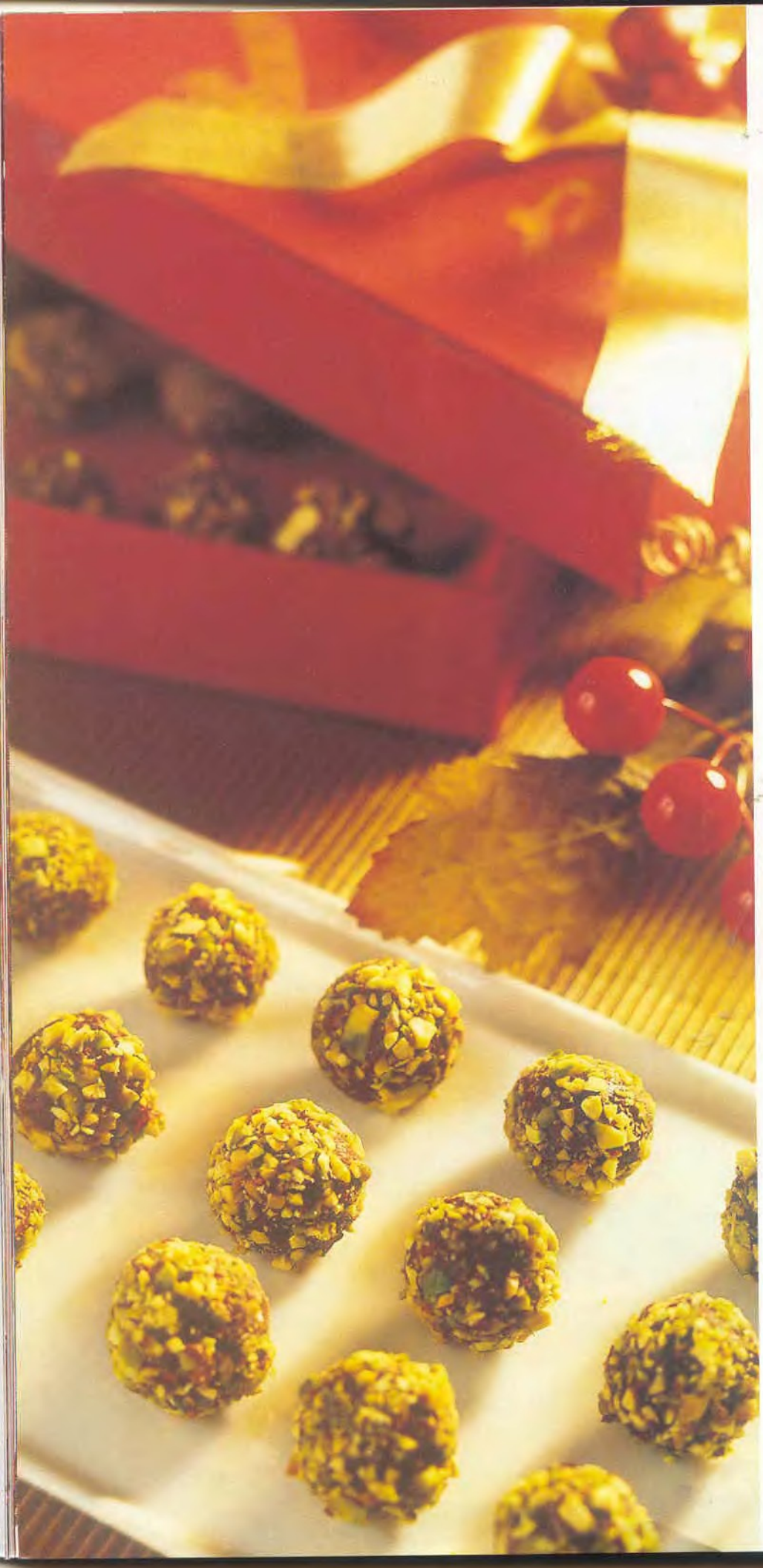
Ingredientes:

1 1/4 tazas de azúcar
9 yemas
2 cucharadas de brandy
2 cucharadas de licor Frangelico
1 taza de avellanas tostadas y sin cáscara
1 taza de crema para batir

1. Corta rectángulos de papel aluminio de 5 centímetros de largo y forma collares para los moldes individuales que usarás. Pégalos por fuera del molde con cinta adhesiva de modo que, al verter la mezcla, ésta sobresalga del recipiente. Refrigéralos vacíos.
2. En una sartén profunda, vierte el azúcar y una taza de agua. Permite que hierva, moviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Cocina durante cinco minutos.
3. Aparte, bate las yemas con un globo de alambre hasta que espesen y se tornen de un color pálido. Sin dejar de batir, añade gradualmente la mezcla de azúcar.
4. Cocina a fuego medio y continúa batiendo hasta que espese. Retira del calor, bate hasta que se enfríe. Añade los licores y las avellanas, mezcla.
5. Por otro lado, bate la crema a velocidad media hasta que se formen picos suaves. Intégrala a la mezcla de huevo con movimientos envolventes, evitando que se baje.
6. Rellena con esta mezcla cada uno de los moldes fríos que preparaste. Refrigera durante ocho horas hasta que el soufflé esté firme. Retira los collares antes de servir.

Tip:

Adorna con avellanas enteras.



Trufas de pistache

(30 trufas)

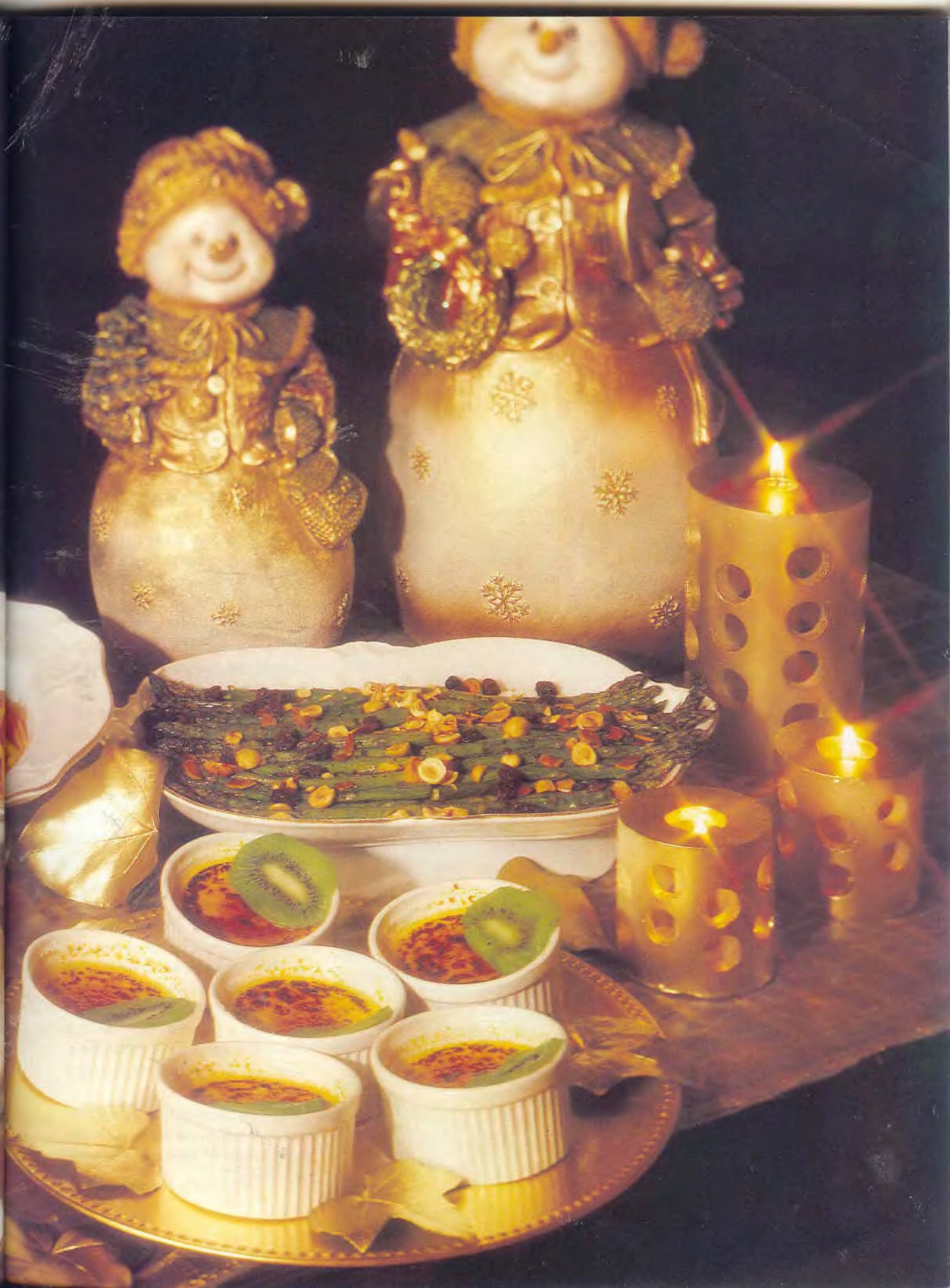
Ingredientes:

1/3 taza de crema para batir
125 g de chocolate semi amargo finamente picado
2 cucharadas de mantequilla sin sal, en trocitos y a temperatura ambiente
1 cucharada de crema agria
1 cucharadita de licor de naranja
1 pizca de sal
1 taza de pistaches sin sal, picados medio fino

1. Coloca la crema para batir y el chocolate en baño María a fuego bajo. Mueve hasta que el chocolate esté terso y completamente derretido. Retira del fuego y, moviendo de vez en cuando, deja enfriar unos cinco minutos hasta que esté tibio.
2. Agrega la mantequilla, moviendo hasta que quede suave y completamente integrada. Incorpora la crema agria, el licor de naranja y la sal.
3. Moviendo ocasionalmente, deja enfriar durante 30 minutos o hasta que el chocolate mantenga su forma.
4. Forra una charola para horno con papel aluminio o con papel encerado. Vierte el chocolate preparado en una manga de repostería con punta plana. Haz montículos de 2.5 centímetros, alisando cualquier superficie que sobresalga.
5. Congela las trufas durante dos horas o hasta que estén muy firmes.
6. Rueda las trufas sobre los pistaches, apretando ligeramente para que se peguen.

Tip:

Puedes sustituir el licor de naranja por brandy.



Pan de jengibre

(12 porciones)

Ingredientes:

- 1 2/3 tazas de harina
- 3/4 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato
- 1 1/2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo MAURI
- nuez moscada MAURI
- 1/2 cucharadita de sal
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1/2 taza de azúcar mascabado oscura
- 2 huevos BACHOCO
- 1 cucharadita de ralladura fina de naranja
- 1/2 taza de melaza clara

1. Precalienta el horno a 180° C. Engrasa y enharina ligeramente un molde cuadrado.
2. En un tazón mezcla la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, el jengibre, la canela, la nuez moscada y la sal hasta integrar por completo. Reserva.
3. Aparte, bate la mantequilla y el azúcar a velocidad media hasta obtener una mezcla integrada y esponjosa. Sin dejar de batir, agrega los huevos de uno en uno, la ralladura y la melaza.
4. Agrega la mezcla de harina, bate hasta incorporar. Añade 1/2 taza de agua caliente e integra. Vierte la masa en el molde que preparaste y espárcela uniformemente.
5. Hornea durante 35 minutos, hasta que el pan esponje y al insertar un palillo de madera en el centro éste salga limpio. Deja enfriar y corta en cuadros.

Tip:

Sirve caliente o a temperatura ambiente. Acompaña con un poco de crema dulce batida.

Enjambres de cacahuate

(42 enjambres)

Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de leche evaporada
- 1/4 taza de mantequilla o margarina
- 18 malvaviscos grandes
- 1/2 taza de chocolate de leche
- 1/2 taza de chocolate semi amargo cortado en trozos
- 250 g de cacahuates rostizados sin sal

1. En una sartén grande, combina el azúcar, la leche evaporada, la mantequilla y los malvaviscos. Cocina a fuego medio, moviendo constantemente durante 10 minutos o hasta que alcance una temperatura de 112° C.
2. Retira del fuego. Agrega el chocolate y bate a velocidad media hasta que el chocolate se derrita. Añade los cacahuates.
3. Con la ayuda de dos cucharas, saca un poco de la mezcla y forma bolitas. Colócalas sobre papel encerado, déjalas enfriar y guárdalas en un contenedor hermético.

Tus detalles hacen más grande La Navidad

Trufas de Nuez con cubierta de cacahuate

(30 piezas)

Ingredientes:

1 lata de leche condensada **LA LECHERA** (397g)
4 tazas de nueces molidas (500g)
1 1/2 tazas cacahuate sin sal molido
capacillos

Preparación:

Mezcla la leche condensada **LA LECHERA** con las nueces. Forma las trufas y pásalas por el cacahuate molido. Acomódalas en los capacillos y ofrécelas.

Consejo: Si quieres hacerlo de un manera mas económica, utiliza 2 1/2 tazas de nuez (300g) y 1 1/2 tazas de galletas Marías molidas (100g).

Puedes ocupar esta receta como un regalo de la época navideña. Envuélvelo en una bolsa de papel celofán y adórnalo con listones de colores rojo y verde.

Tiempo de Preparación: 15 minutos

¿QUIERES MÁS RECETAS? COMUNÍCATE CON NOSOTROS:
NESTLÉ SERVICIOS AL CONSUMIDOR Tel. 52 62 55 55
LADA GRATIS: 01 800 363 78 53
VISÍTANOS EN: www.nestle.com.mx

Tú haces maravillas con La Lechera

Dulces sorpresas

Galletas para visitas inesperadas, para preparar regalos o simplemente para endulzar más esta temporada.

Por Margarita Chaim

Galletas de maple

(25 piezas)

Ingredientes:

300 g de harina
120 g de mantequilla suavizada
75 g de azúcar moreno
4 cucharadas de miel de maple
1 cucharadita de crémor tártaro
1/4 cucharadita de bicarbonato
1 huevo BACHOCO

Para decorar:

1 cucharada de jugo de limón
1/2 taza de azúcar glass
• colorante vegetal rojo
• chochitos plateados

1. Bate la harina, la mantequilla, el azúcar, la miel, el crémor tártaro, el bicarbonato y el huevo hasta obtener una pasta.

2. Forma una bola de pasta con las manos. Cúbrela con plástico y refrigérala una hora o hasta que esté firme.

3. Extiende la pasta sobre una superficie enharinada. Corta círculos de cuatro o cinco centímetros de diámetro.

4. Hornea las galletas a 180° C durante siete minutos o hasta que queden ligeramente doradas. Déjalas enfriar.

5. Aparte, mezcla el jugo de limón, el azúcar glass y el colorante hasta obtener un glaseado espeso.

6. Con una cucharita, vierte una gota de glaseado en el centro de las galletas. Decóralas con los chochitos.

Estrellas de almendra

(12 piezas)

Ingredientes:

45 g de almendra molida
110 g de harina
45 g de mantequilla
1 cucharadita de ralladura de limón
45 g de azúcar glass
1/2 huevo BACHOCO ligeramente batido
50 g de mermelada de fresa
• azúcar

1. Mezcla la almendra con la harina.

2. Bate la mantequilla, la ralladura de limón y el azúcar glass. Cuando la mezcla esté esponjosa, agrega el huevo y la harina con almendra.

3. Forma una bola de pasta con las manos. Cúbrela con plástico y refrigera durante 30 minutos.

4. Extiende la pasta sobre una superficie enharinada. Corta galletas en forma de estrella. Aparta la mitad de las galletas; en el centro, córtales una estrella de menor tamaño para que sirvan como tapas.

5. Hornea las galletas a 180° C durante siete minutos o hasta que estén ligeramente doradas.

6. Cuando estén frías, unta mermelada de fresa sobre las bases y espolvorea azúcar sobre las tapas. Para terminar, cubre las bases con las tapas.

Corazones de vainilla

(25 piezas)

Ingredientes:

225 g de harina cernida
150 g de mantequilla, fría y en trozos
1 cucharadita de vainilla
• azúcar glass

1. Bate la harina con la mantequilla. Sin dejar de batir, añade la vainilla, 125 gramos de azúcar glass y una cucharadita de agua hasta obtener una pasta homogénea.

2. Forma una bola con las manos; guárdala dentro de una bolsa de plástico y refrigera durante 20 minutos.

3. Extiende la pasta sobre una superficie enharinada. Corta corazones de un dedo de grosor.
4. Hornea a 180° C durante siete minutos o hasta que la pasta quede ligeramente dorada.
5. Cuando los corazones estén fríos, espolvoréalos con azúcar glass.

4. Hornea a 180° C durante 7 minutos o hasta que queden ligeramente doradas.
5. Antes de que se enfríen por completo, revuélcalas en azúcar glass. Repite cuando estén totalmente frías.

1. Bate la mantequilla hasta que tome un color pálido. Añade el azúcar glass, 1/2 taza de azúcar, el huevo y la vainilla; integra. Agrega la harina, la cocoa y 1/3 taza de azúcar.
2. Forma una bola con la masa. Refrigera durante 10 minutos.
3. Extiende sobre una superficie enharinada y, con un cortador con forma de muñeco de jengibre, corta las galletas.
4. Hornea a 180° C durante siete minutos o hasta que las galletas queden firmes.

Bolitas de nuez

(50 piezas)

Ingredientes:

200 g de mantequilla
• azúcar glass
1/2 huevo BACHOCO
100 g de nuez molida
250 g de harina

1. Bate la mantequilla hasta acremarla. Añade 70 gramos de azúcar glass, el huevo, la nuez picada y la harina.
2. Forma una bola con la masa y refrigérala durante 20 minutos.
3. Haz bolitas del tamaño de una nuez.

Muñecos de chocolate

(40 piezas)

Ingredientes:

135 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar glass
• azúcar
1 huevo BACHOCO
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas de harina
1/3 taza de cocoa

Flores de chabacano

(30 piezas)

Ingredientes:

525 g de harina
225 g de mantequilla suavizada
150 g de azúcar
125 ml de miel de maíz
1 cucharada de jugo de limón
2 huevos BACHOCO
1/2 taza de mermelada de chabacano
50 g de chocolate blanco

(Continúa receta Flores de chabacano.)

1. Bate la harina, la mantequilla, el azúcar, la miel, el jugo de limón y los huevos hasta obtener una pasta suave.
2. Envuelve la pasta en plástico. Refrigérala dos horas o hasta que esté firme.
3. Extiende la pasta sobre una superficie enharinada. Corta las galletas con un cortador de galletas en forma de flor. Reserva la mitad de las galletas y, a la mitad restante, córtales el centro con un cortador redondo para que sirvan como tapas.
4. Hornea durante ocho minutos o hasta que las galletas estén ligeramente doradas.
5. Unta las bases de las galletas con mermelada. Cúbrelas con las tapas.
6. Aparte, derrite el chocolate blanco en baño María.
7. Decora las galletas con rayitas de chocolate.

Galletas de almendra fileteada

(50 piezas)

Ingredientes:

125 g de mantequilla
72 g de azúcar
1 yema
1/2 cucharadita de canela MAURI
188 g de harina cernida
1/4 taza de mermelada de chabacano
100 g de almendra fileteada, tostada

1. En la batidora, acrema la mantequilla con el azúcar. Añade la yema, la canela y la harina.
2. Forma una bola de masa con las manos, envuélvela en plástico y refrigérala durante 20 minutos.
3. Extiende la masa sobre una superficie enharinada. Corta círculos de tres a cuatro centímetros de diámetro.
4. Hornea a 180° C durante siete minutos o hasta que las galletas doren ligeramente.
5. Cuando las galletas estén frías, barnízalas con la mermelada de chabacano y cúbrelas con almendras.

Galletas de limón

(60 piezas)

Ingredientes:

75 g de mantequilla
23 g de azúcar glass
1 cucharada de jugo de limón
1 limón, la ralladura
1/2 cucharada de extracto de vainilla
110 g de harina
8 g de fécula de maíz
1 pizca de sal

Para el glaseado:

1 cucharada de jugo de limón
1/2 taza de azúcar glass
• colorante vegetal verde

1. Bate la mantequilla hasta acremarla. Agrega el azúcar y bate hasta que esponje. Añade el jugo de limón, la ralladura, la vainilla, la harina, la fécula y la sal.
2. Con la ayuda de papel encerado, forma círculos de masa. Refrigéralos durante tres horas; pasado ese tiempo, corta los cilindros en rodajas.
3. Hornea las galletas a 180° C durante siete minutos o hasta que doren ligeramente.
4. Aparte, mezcla el jugo de limón con el azúcar glass y el colorante verde hasta obtener un glaseado espeso. Viértelo en una manga con duya lisa.
5. Cuando las galletas estén frías, adórnalas con un garabato de glaseado. Espera a que éste seque antes de servirlas.

Todo con arándano

Disfruta las fiestas con una fruta tradicional de esta época.

Pasta Navideña

(6 porciones)

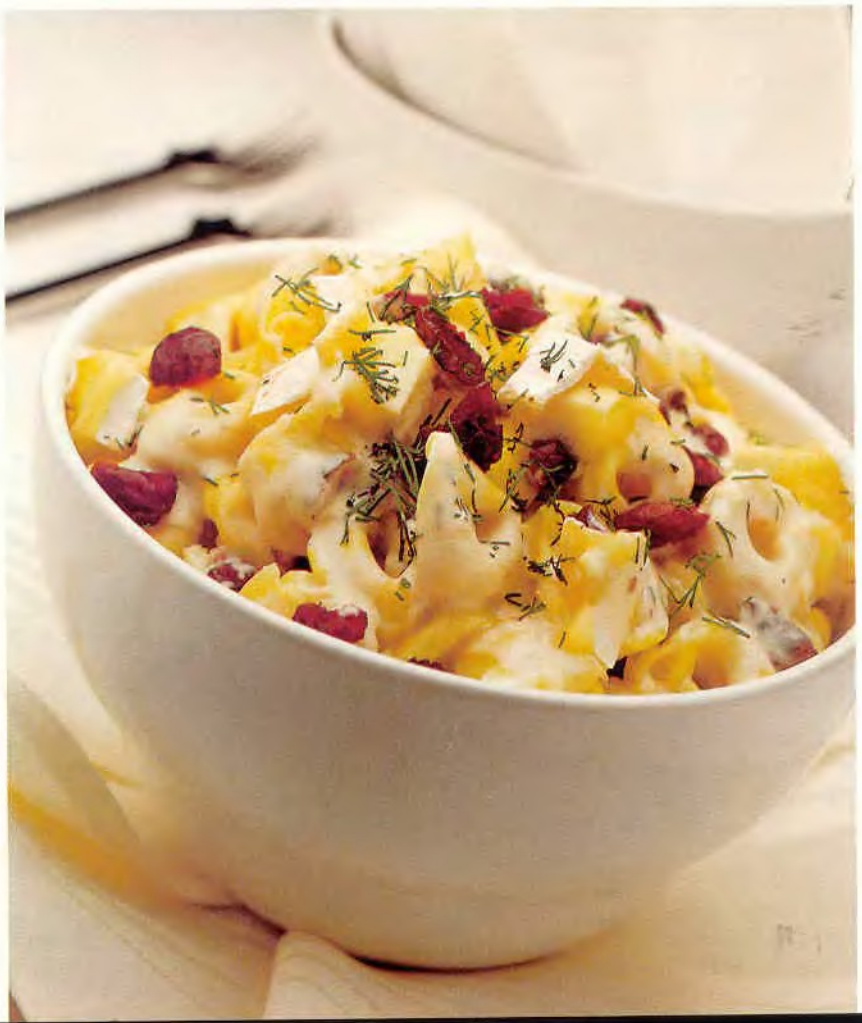
Ingredientes:

- 45 g de mantequilla
- 6 echalotes finamente picados
- 1 bolsa de arándanos deshidratados
- 1 cucharadita de consomé de pollo BACHOCO
- 1/2 taza de crema
- sal y pimienta
- 500 g de la pasta de tu preferencia, cocida al dente
- 300 g de queso brie
- 4 cucharadas de eneldo picado

1. En una cacerola derrite la mitad de la mantequilla y acitrona los echalotes. Agrega dos terceras partes de los arándanos, el consomé y la crema. Salpimienta. Retira del fuego cuando los sabores se hayan integrado y los arándanos estén hidratados.
2. Añade la pasta a la mezcla caliente de arándanos.
3. Para servir, acompaña con el queso brie, cortado en trozos. Espolvorea el eneldo y el resto de los arándanos encima de la pasta.

Tip:

Puedes sustituir el queso brie por uno de tu preferencia.



Corona Navideña

(6 porciones)

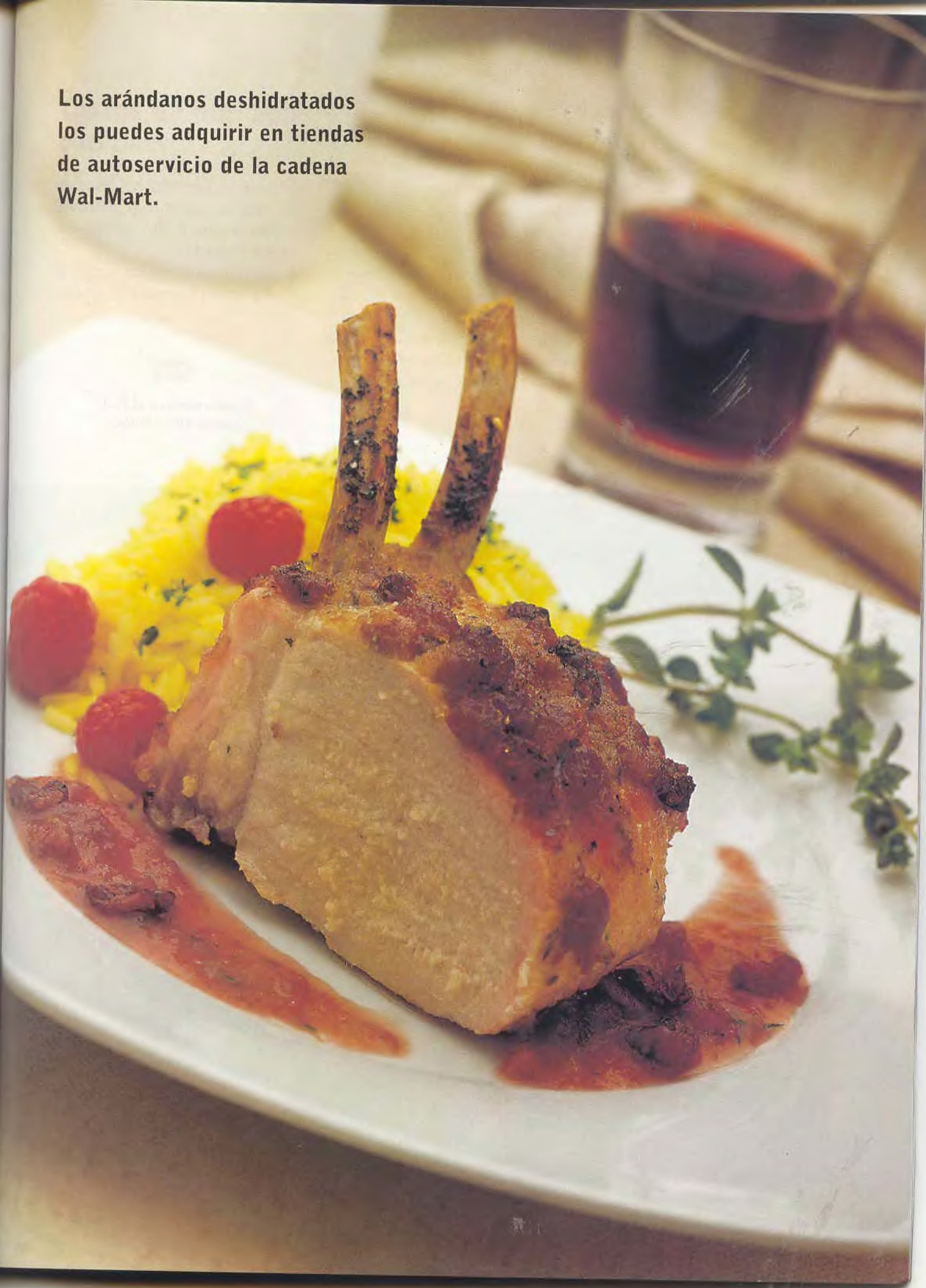
Ingredientes:

- sal y pimienta
- 1 1/2 k de costillar de cerdo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 3 ramas de tomillo, las hojitas
- 1 bolsa de arándanos deshidratados, remojados en un poco de agua caliente
- 1 taza de vino blanco
- aceite de oliva
- 1 canastita de moras para adornar

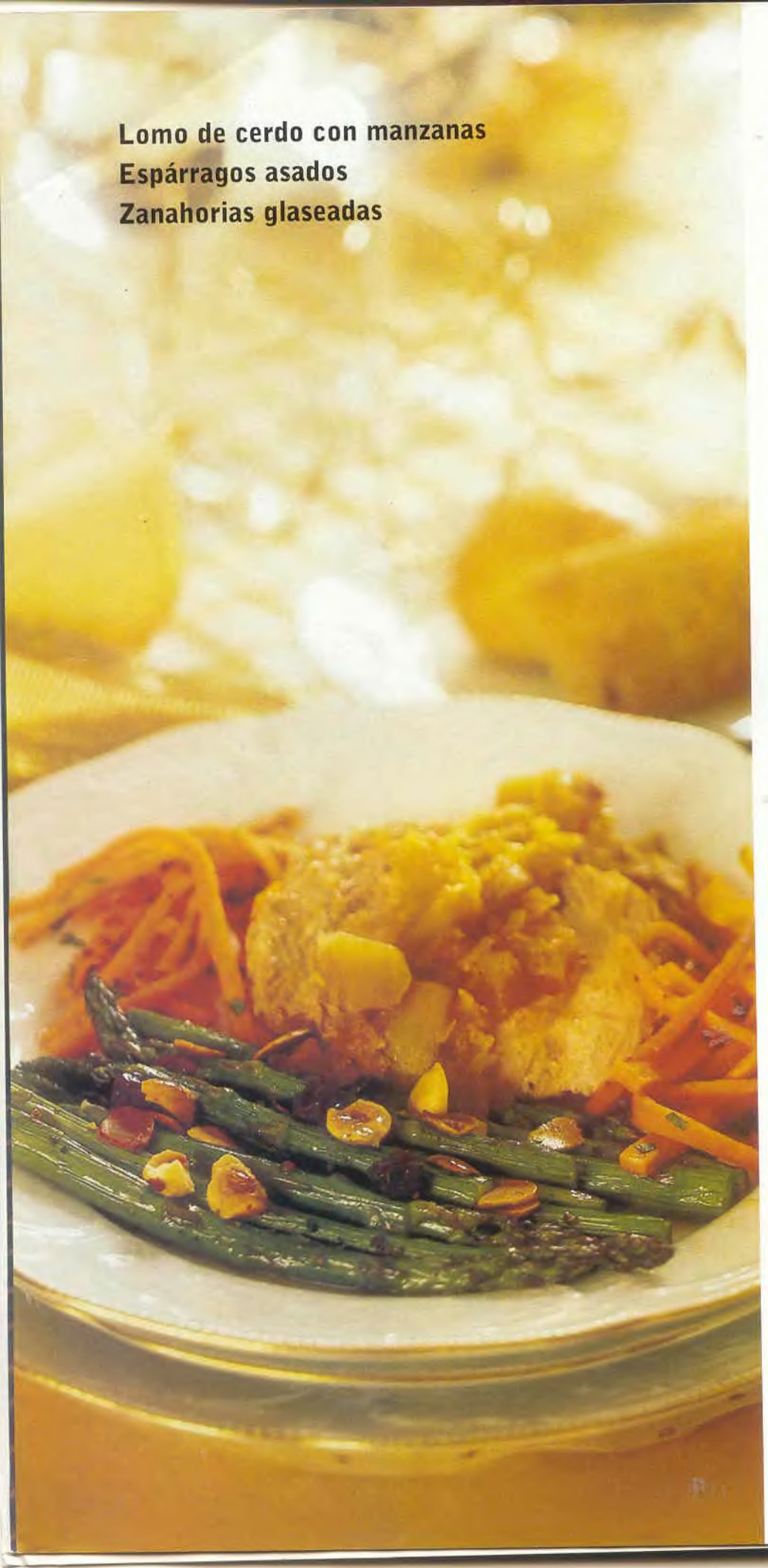
1. Salpimienta el costillar.
2. Licua la mitad de la cebolla con tres dientes de ajo, la mitad del tomillo, la tercera parte de los arándanos y la mitad del vino. Marina el cerdo en esta preparación durante una hora como mínimo.
3. En una cacerola con tres cucharadas de aceite, acitrona el resto del ajo, del tomillo, de la cebolla y el resto de los arándanos. Sazona y licua con el vino restante.
4. Hornea el costillar a 250° C durante 30 minutos. Baña el costillar con una taza de agua fría y hornea de nuevo. Repite la operación un par de veces más durante la cocción.
5. Rebana el costillar. Decora con las moras y con los arándanos que reservaste. Acompaña con la salsa.

Tip:

Puedes pedir en la carnicería que corten y amarren el costillar en forma de corona. También puedes hornearlo a lo largo.



Los arándanos deshidratados los puedes adquirir en tiendas de autoservicio de la cadena Wal-Mart.



Lomo de cerdo con manzanas
Espárragos asados
Zanahorias glaseadas

Lomo de cerdo con manzanas

(6 porciones)

Ingredientes:

- 3 manzanas firmes y ácidas, sin piel ni corazón y cortadas en trozos
- 1 taza de vino de manzana dulce
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de aceite OLEICO
- sal y pimienta MAURI
- 1.6 k de lomo de cerdo
- 1 cebolla finamente picada
- 1/3 taza de crema espesa
- 1/2 taza de caldo de res

1. Revuelve las manzanas con el vino. Déjalas marinar al menos 30 minutos, pero no más de una hora.
2. En una olla grande, derrite la mantequilla con el aceite de oliva.
3. Salpimienta la carne.
4. Fríe la carne en la mantequilla, volteándola constantemente hasta que quede dorada por todos lados. Cuando esté lista, pásala a un platón y cúbrela con papel aluminio.
5. Agrega la cebolla a la olla donde se cocinó la carne. Saltéala durante 5 minutos, hasta que quede suave y dorada. Agrega la mitad de la mezcla de manzanas, revuelve.
6. Reduce la temperatura. Regresa la carne al fuego, tapa y hierve a fuego bajo durante una hora.
7. Antes de llevarla a la mesa, corta la carne sobre una tabla. Tapa con papel aluminio y déjala reposar 10 minutos.
8. Mientras, agrega a la olla la mezcla restante de manzanas. Hierve a fuego bajo durante dos minutos, añade la crema y el caldo. Deja hervir a fuego lento hasta que la salsa espese, alrededor de tres minutos. Rectifica la sazón.
9. Coloca las rebanadas de cerdo sobre un platón precalentado. Cúbrelas con la salsa de manzanas y sirve de inmediato.

Pollo picosito con arándanos

(6 porciones)

Ingredientes:

- sal y pimienta
- 3 pechugas deshuesadas
- aceite de oliva
- 1/2 cebolla fileteada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 pizca de comino
- 1 bolsa de arándanos deshidratados
- 1 cucharada de consomé de pollo BACHOCO
- 1/2 taza de crema
- 1 lata pequeña de chiles chilpotle en escabeche

1. Salpimienta las pechugas. Acomódalas en una charola y hornéalas a 180° C durante 10 minutos.

2. En una sartén, calienta tres cucharadas de aceite; fríe la cebolla, el ajo, el comino, la mitad de los arándanos, el consomé, la crema y los chiles chilpotles al gusto. Permite que los sabores se integren y reserva hasta el momento de servir.

3. Baña las pechugas con una taza de agua helada. Hornea de nuevo hasta que queden bien cocidas. Sácalas y escúrrelas.

4. Adorna las pechugas con el resto de los arándanos y acompaña con la salsa.

Tip:

Puedes sustituir el pollo por un kilo de lomo.

Trozos de pescado con costra de arándanos

(6 porciones)

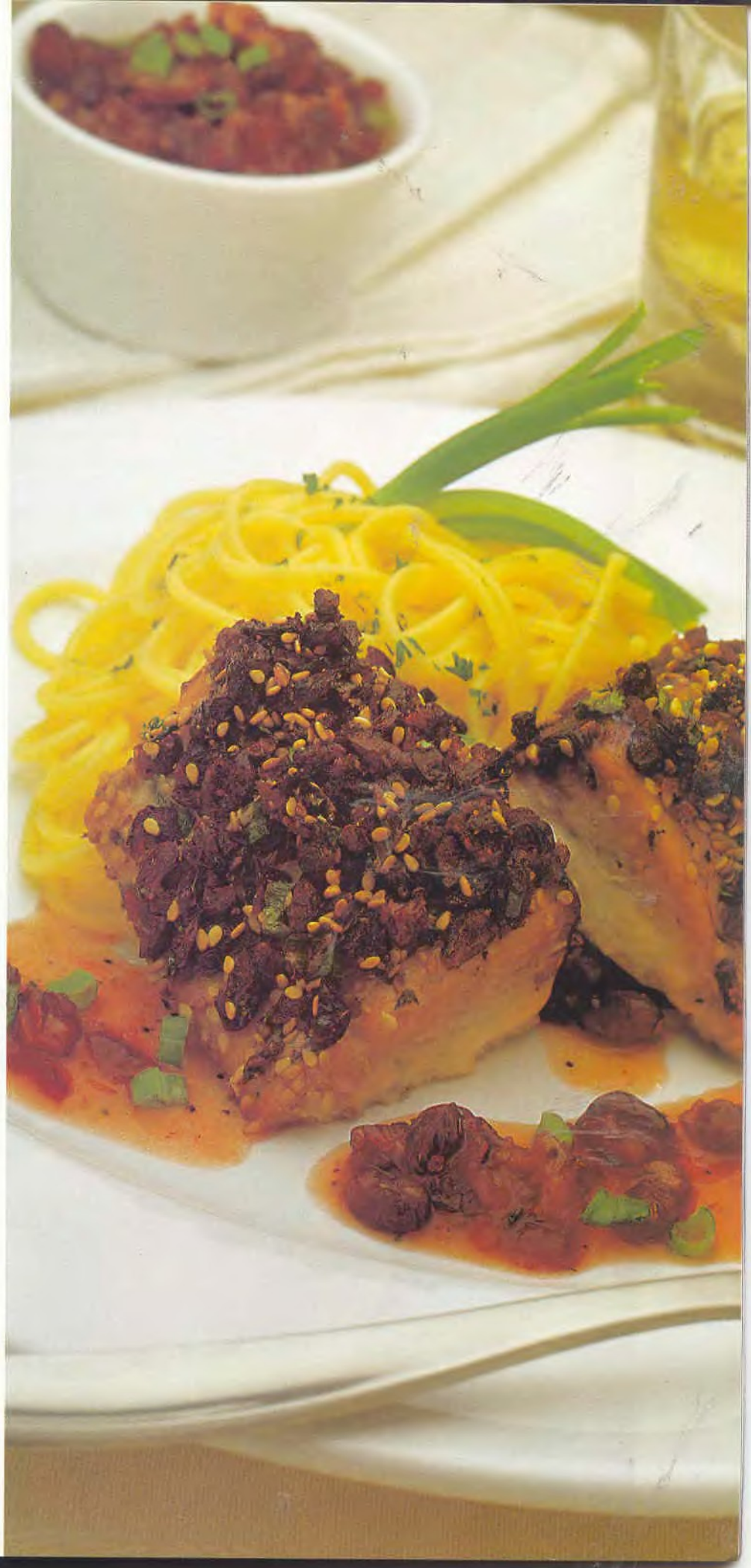
Ingredientes:

- 1 bolsa de arándanos deshidratados
- 1/2 taza de vino blanco
- 4 cucharadas de ajonjolí
- • tallos de cebolla, picados
- • perejil, al gusto
- 1 cucharada de consomé de pollo BACHOCO
- 6 trozos de atún de 150 g c/u
- 45 g de mantequilla
- 3 cebollas de cambray finamente picadas
- • sal y pimienta
- 2 cucharadas de miel

1. Remoja la mitad de los arándanos en el vino blanco.
2. Pica el resto de los arándanos. Mézclalos con el ajonjolí, algunos tallos de cebolla, el perejil y con la mitad del consomé.
3. Revuelca los trozos de pescado en esta mezcla.
4. En una plancha o sartén gruesa, asa las porciones de pescado con un trocito de mantequilla.
5. Aparte, derrite el resto de la mantequilla y acitrona la cebolla. Agrega los arándanos drenados, salpimienta. Cuando suelte el hervor, añade el vino en donde se remojaron los arándanos y deja hervir. Cuando reduzca un poco, agrega el resto del consomé, el resto de los tallos de cebolla y la miel. Rectifica de sazón.
6. Acompaña el pescado con la salsa de arándano.

Tip:

En lugar de preparar trozos de pescado, puedes usar un lomo de atún grande o del pescado de tu preferencia.



Pechugas rellenas en salsa de arándanos

(6 porciones)

Ingredientes:

- 3 pechugas, de pollo BACHOCO deshuesadas y partidas en mitades
- 1 bolsa de arándanos deshidratados
- 1 tubo chico de paté
- 1/2 cebolla finamente picada
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- sal y pimienta
- 1 cucharada de consomé de pollo BACHOCO
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de jugo de arándanos

1. Con un cuchillo afilado, haz un corte en las pechugas para que formen bolsitas. Reserva.
2. Mezcla la mitad de los arándanos con el paté, la mitad de la cebolla y la mitad del perejil. Salpimienta.
3. Rellena los huecos de las pechugas con la mezcla. Acomódalas en una charola para hornear; espolvoréalas con el consomé y pimienta al gusto.
4. Hornea las pechugas a 180° C durante 10 minutos. Sácalas del horno, úntales la mantequilla. Espolvoréales encima el perejil y algunos arándanos picados.
5. Vierte el jugo de arándano y 1/2 taza de agua en el fondo de la charola. Vuelve a hornear hasta que estén cocidas.
6. Para servir, acompaña con el jugo que soltaron y con el resto de los arándanos.

Tip:

También puedes preparar un pollo entero: Aumenta dos manzanas, peladas y cortadas en cuadritos al relleno. Colócalo en el interior del ave.

Trozos de lomo asado

(6 porciones)

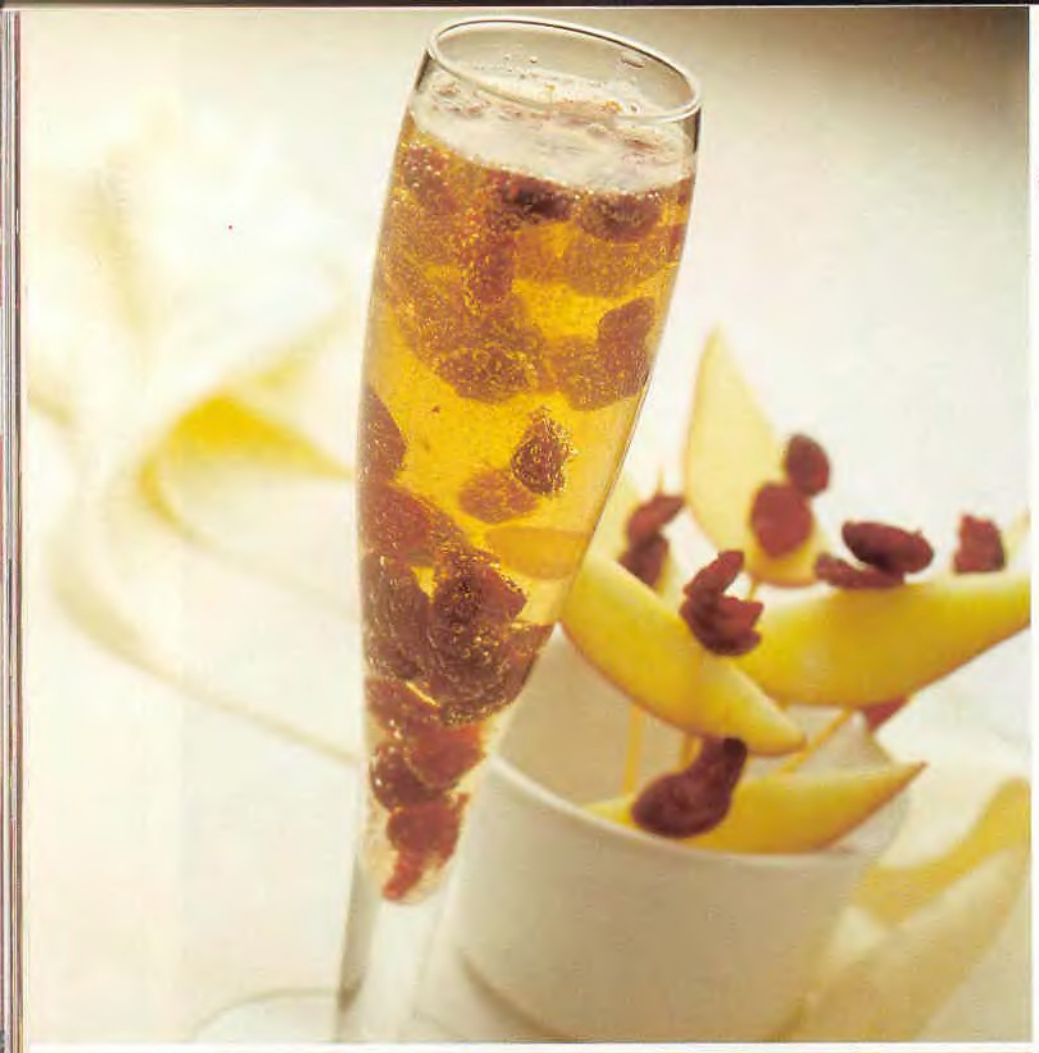
Ingredientes:

- sal y pimienta
- 6 trozos de lomo de cerdo (200 g c/u)
- 1 manojito de cebollín
- 1 bolsa de arándanos deshidratados
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1/4 taza de vino tinto
- 1/4 taza de salsa de soya
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de colorante vegetal rojo (opcional)
- 1/2 cucharadita de canela en polvo MAURI

1. Salpimienta los trozos de lomo. Espárceles encima la mitad del cebollín.
2. Remoja la mitad de los arándanos en el vino blanco, diluido con 1/4 de taza de agua, durante 30 minutos. Luego, lícualos con un poco más de agua o vino blanco.
3. En una cacerola, derrite la mantequilla y acitrona el ajo. Agrega el vino tinto, la soya, el azúcar, la miel, el colorante y la canela. Reduce el fuego y deja hervir hasta que se forme un jarabe espeso.
4. Barniza el lomo con la preparación anterior.
5. Hornea el lomo a 180° C. Cuando hayan transcurrido 10 o 15 minutos, vuelve a barnizar el lomo y coloca 1/2 taza de agua en el fondo de la charola. Regresa al horno, barnizando varias veces durante la cocción.
6. Sirve y adorna con el resto del cebollín.

Tip:

Para la cena de Navidad, puedes sustituir el lomo por un kilo de pierna.



Y para brindar...

Sidra de arándanos

(8 porciones)

Ingredientes:

1 bolsa de arándanos deshidratados
1 botella de sidra
2 manzanas rebanadas en gajos

1. Remoja los arándanos en 1/4 de taza de sidra.
2. Forma brochetitas con las manzanas y con parte de los arándanos.
3. Para servir, distribuye el resto de los arándanos en las copas. Vierte la sidra y acompaña con las brochetitas.

Tip:

Para un sabor más Navideño, remoja los arándanos en 1/2 taza de ron en lugar de la sidra.

Ponche de arándanos

(6 porciones)

Ingredientes:

1 bolsa de arándanos deshidratados
6 tazas de jugo de arándano
3 cucharadas de azúcar
1/2 taza de brandy

1. Forma brochetitas con una tercera parte de los arándanos. Reserva.
2. Calienta el resto de los arándanos con el jugo y el azúcar. Cuando suelte el hervor, apaga el ponche y añade el brandy.
3. Sirve en tazas, acompañando con las brochetas.

Tip:

Para un ponche Navideño, agrega tus frutas secas preferidas.

El inconfundible sabor del queso

Muchas personas reservan los mejores quesos para las ocasiones especiales. ¿Hay alguna mejor que el fin de año?

Ensalada Capresse

(1 porción)

Ingredientes:

180 g de jitomate Bola, cortado en rebanadas
180 g de queso mozzarella fresco, en rodajas
30 g de lechuga arugula
60 ml de vinagreta balsámica
• albahaca

1. En un plato hondo, coloca una rebanada de jitomate y sobre ella una rebanada de queso. Repite hasta apilar 6 rebanadas de jitomate con 5 de queso.
2. Aparte, adereza la lechuga con la vinagreta balsámica.
3. Coloca la lechuga alrededor de la torre de jitomate y queso. Espolvorea con albahaca.

Fondue de queso Suizo y queso Parmesano

(4 porciones)

Ingredientes:

3 dientes de ajo
450 g de queso suizo rallado
50 g de queso parmesano rallado
150 ml de vino blanco
4 bolillos rebanados

1. Unta con los dientes de ajo el interior del recipiente que usarás. Colócalo a fuego lento.
2. Poco a poco, agrega los quesos. Espera a que se fundan lentamente e incorpora el vino. Mueve constantemente para que las grasas no se separen.
3. Sirve muy caliente, sobre una flama tenue. Acompaña con las rebanadas de pan.

Pimientos rellenos

(4 porciones)

Ingredientes:
8 pimientos
• sal
1 k de cebolla picada
1 k de queso ricotta, desmenuzado
3 huevos batidos
8 papas cocidas
2 cucharadas de perejil picado
• pimienta
300 g de carne de cerdo, cocida y sazonada
160 g de queso Monterey Jack

1. Con un cuchillo, quítale una "tapita" a los pimientos.
2. En un tazón, coloca agua caliente con dos cucharadas de sal. Remoja los pimientos durante 24 horas, cambiando el agua varias veces.
3. Mezcla la cebolla con el queso ricotta, los huevos, las papas y el perejil. Salpimienta al gusto. Agrega la carne molida.
4. Rellena los pimientos. Tapa con una rebanada de queso Monterey Jack y hornea 10 minutos a 180° C.

Lasaña Boloñesa

(6 porciones)

Para la salsa bechamel:
3 cucharadas de mantequilla
1 taza de cebolla picada
3 cucharadas de harina
1 lata de leche evaporada
1 cucharada de consomé de pollo

Para la lasaña:
250 g de carne molida de res
1 taza de salsa Boloñesa
1 caja de pasta para lasaña, cocida
150 g de queso Muenster

1. Prepara la salsa bechamel: En mantequilla caliente, sofríe la cebolla y la harina hasta que doren. Agrega la leche, el consomé y una taza de agua. Mueve constantemente para evitar que se formen grumos.

2. En una sartén grande, cuece la carne molida. Retírale el exceso de grasa. Agrega la salsa Boloñesa y cocina dos minutos más.

3. En un refractario previamente engrasado, coloca una capa de pasta para lasaña y, sobre ella, un poco del guisado anterior. Repite hasta terminar con una capa de lasaña. Agrega la salsa bechamel y cubre con el queso.

4. Cubre con papel aluminio y hornea a 180° C durante 30 minutos. Destapa y hornea 10 minutos más para que dore.

Jitomates rellenos de atún y queso feta

(4 porciones)

Ingredientes:

4 jitomates Bola, pelados y sin pulpa
• sal
2 ramas de apio sin fibras, picados
1 lata de pepinillos
1 huevo cocido
1 lata de atún desmenuzado
1 taza de queso feta
1 taza de mayonesa

1. Espolvorea los jitomates con sal, escúrrelos y mételos al refrigerador durante 10 minutos. Esto los endurecerá ligeramente.

2. Mezcla el apio, los pepinillos y el huevo cocido. Después, integra el atún, el queso y las aceitunas. Por último, añade la mayonesa y sal al gusto.

3. Rellena los jitomates con esta preparación.

Tip:

Puedes servir los jitomates sobre una hoja de lechuga romana. Adorna con huevos cocidos partidos en cuartos y con aceitunas negras sin hueso.

Espárragos asados

(6 porciones)

Ingredientes:

1/2 taza de almendras
3 cucharadas de aceite de nuez
4 cucharadas de aceite OLEICO
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
• sal y pimienta MAURI
1 k de puntas de espárragos, suaves
1/4 taza de pasitas negras

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Extiende las almendras en una sola capa sobre una charola. Moviéndolas de vez en cuando, hornéalas 10 minutos o hasta que despidan su aroma y las pieles empiecen a separarse.
3. Envuelve las almendras aún calientes en una toalla de cocina. Frótalas con fuerza para retirar las pieles (no importa si no se cae toda). Pícalas no muy finamente, reserva.
4. En un recipiente pequeño, bate el aceite con tres cucharadas de aceite de oliva, el vinagre, 1/2 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta. Mezcla perfectamente, reserva.
5. Aumenta la temperatura del horno a 230° C.
6. Acomoda los espárragos sobre una charola para hornear; agrégales una cucharada de aceite de oliva, salpimienta. Ásalos hasta que las puntas estén suaves y ligeramente doradas.
7. Acomoda los espárragos en un platón. Añádeles las almendras y las pasitas. Báñalos con la vinagreta.

Fe de erratas: El aceite OLEICO mencionado en la revista 'Cocina Mexicana Baja en Grasas' no es de oliva, sino cártamo alto OLEICO.

Camarones con pimientos, cebolla y queso

(8 porciones)

Ingredientes:

1 taza de aceite de oliva
1 taza de mantequilla
3 cebollas rebanadas
5 pimientos rojos, asados y cortados en tiras
5 pimientos verdes, asados y cortados en tiras
• sal y pimienta
48 camarones medianos, pelados y limpios
1 taza de queso mozzarella
1 taza de queso Monterey Jack

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Calienta el aceite y la mantequilla en una sartén. Dora las cebollas. Agrega los pimientos y cocina a fuego lento durante 15 minutos. Salpimienta al gusto.
3. Añade los camarones. Cubre con los quesos y hornea durante 10 minutos o hasta que los quesos se derritan.

Escalopas con mozzarella a la Italiana

(4 porciones)

Ingredientes:

- sal y pimienta
- 4 escalopas de ternera (de 180 g c/u)
- 30 g de mantequilla
- 30 g de aceite
- 1 taza de puré de jitomate fresco
- 1 taza de queso mozzarella
- 1 cucharadita de orégano

1. Salpimienta las escalopas.

2. Fríelas de un lado en mantequilla y aceite calientes. Cuando las voltees, agrega el jitomate, el queso mozzarella y el orégano. Deja que se cuezan.

Tip:

Si preparas las escalopas en una olla de barro, tendrán un sabor muy especial.

Tiramisú

(1 porción)

Ingredientes:

3 cucharadas de café soluble
3 cucharadas de licor de café
10 soletas
65 g de queso mascarpone
65 g de ganashe de chocolate
25 g de azúcar
1 yema
1 taza de crema batida

1. Prepara un café cargado al diluir el café soluble y el licor en una taza de agua.
2. Remoja las soletas en el café. Reserva hasta que se enfríen.
3. Aparte, mezcla el queso, el ganashe, el azúcar y la yema. Cuando estén integrados, agrega la crema batida.
4. En una copa, coloca una capa de soletas y luego una de crema. Repite hasta terminar con crema.

Agradecimiento:
USDEC,
U.S. Dairy Export Council®

U.S. Dairy Export Council®

Platos y Accesorios:
El Triunfo de la Ciudad de México

Dale, dale

La tradicional piñata también puede ser en forma de caramelo. No olvides la colación. Envuélvela en paquetitos de papel rojo y blanco; átalos por los extremos como si fueran caramelos.

Piñata

Materiales:

- 1 caja circular de cartón
- papel lustre blanco
- papel crepé blanco
- papel crepé rojo
- cuerda o mecate
- papel celofán transparente

1. Forra la caja de cartón con el papel lustre; después, cúbrela con el crepé blanco. Corta franjas con el papel rojo y pégalas.
2. Abre un hueco en la parte superior y rellena la piñata con los dulces. También deberás hacer las perforaciones por donde pasará la cuerda para colgarla.
3. Forra la piñata con el papel celofán. Amárralo a los lados como si fuera un caramelo.

Bola de queso

(8 porciones)

Ingredientes:

- 250 g de paté de pollo
- 1 frasco de queso amarillo para untar
- 2 paquetes de queso crema grandes
- 1/2 taza de pimiento morrón, finamente picado
- galletas saladas

1. Sobre un platón, coloca el paté en forma de media bola. Cúbrelo con el queso amarillo.
2. Suaviza el queso crema. Úntalo sobre el queso amarillo. Con un cuchillo, repártelo a que quede liso y parejo.
3. Usa el pimiento morrón para formar franjas que simulen el dulce de menta.
4. Para servir, acompaña con galletas.